

LV Umbau Cafeteria eat & meet am Uniplatz, 69117 Heidelberg

1 Vorbemerkungen LV

1. AUSFÜHRUNG DER GERÄTE UND MÖBEL

Alle Einrichtungsteile und Geräte sind fabrikneu anzubieten.

„Der Auftraggeber darf ausnahmsweise bestimmte zu verwendende Produkte und bestimmte Hersteller vorgeben, wenn der Auftragsgegenstand dies erfordert (OLG Düsseldorf, 13.04.2016, VII-Verg 47/15).“

-zur Vermeidung unverhältnismäßig höhere Folgekosten wegen doppelter Lagerhaltung bzw. zusätzlicher Schulungen des Personals ist es aus wirtschaftlicher Sicht unablässig, ausnahmsweise auf eine produktneutrale Ausschreibung zu verzichten. Es ist auf bereits gebundene Servicepartner für die Geräte zurück zu greifen, welche mit den im Unternehmen bisher schon eingesetzten Geräten betraut sind.

Wenn in den Einzelbeschreibungen rostfreier CN-Stahl oder Edelstahl rostfrei verlangt wird, so ist hiermit immer der Werkstoff DIN X5CrNi 189, Werkstoff-Nr. 1.4301 bzw. bei Kesselböden X5CrNiMo 1810, Werkstoff- Nr. 1.4401, gemeint.

Für alle sichtbaren Flächen und Kanten wird einheitlich für alle Anlagenteile ein gleichmäßiges Schliffbild gefordert (Microlonschliff) Körnung 220 matt. Andere Werkstoffe wie z.B. Chromstahl, sind ohne schriftliche Vereinbarung nicht zulässig. Der Bieter hat ein Chrom-Nickel-Stahl-Schliffmuster vorzulegen.

Grundsätzlich sind alle nachstehend aufgeführten Geräte, wenn im Leistungsverzeichnis nicht anders beschrieben, entsprechend der einheitlichen Gastronorm, auszuführen:

Rechteck-Kochkessel

Brat- und Backöfen / Niedrigtemperaturöfen Heißluftgeräte/Combi-Dämpfer/Hochdruckgarer Salamander

Mikrowellengeräte

Speisenausgabebecken (Bainmaries) und -Wagen

Horndenwagen

Schubladen

Norm-Unterschränke Kühlschränke/Tiefkühlschränke Kühltische

Saladetten/Sandwich-Units

Wenn in den Spezifikationen nichts anderes erwähnt ist, sind auch die Unterbauten, Rahmenwerke etc. aus Chromnickelstahl herzustellen. Dies gilt auch für Schrauben, Scheiben, Federringe, Muttern etc...

Alle im Angebot genannten Großkochgeräte, Arbeitstische, Spülen etc. müssen zum Ausgleich von vorhandenem Bodengefälle und Unebenheiten mindestens 30 mm höhenverstellbar sein, die dafür verwendeten Fußstollen sind in CNS oder Kunststoff auszuführen.

Bei der Planung und Ausführung aller Küchengeräte, die für die feste Aufstellung bzw. Installation an Wänden vorgesehen sind, muss sichergestellt werden, dass sie auch bei einem Bodenaufbau mit Hohlkehlssockel einen wasserundurchlässigen und fugendichten Wandabschluss bilden.

Geräte mit CNS-Rohrbeinen erhalten einen Mindestbodenabstand von 150 mm bis zur unteren Abstellfläche oder Unterkante des Gerätes. Die Rohrbeine erhalten CNS-Fußstollen, die um 30 mm höhenverstellbar sind.

Folgende Mindest-Materialstärken (in mm)/Belastbarkeiten sind einzuhalten:

Koch- und Bratgeräte:

- Abdeckungen 1,5 - 2,0
- Verkleidungen 1,5
- Innenkessel 2,0 - 3,0
- Außenkessel 2,0 - 3,0

Arbeitstische, Schränke, Borde etc.:

- Tischplatten 2,0
- Abschlusszargen 1,5
- Tabletrutschen 1,5
- tragende Konstruktionen 2,0
- Verkleidungen, Schächte, Blenden 1,0
- Borde 1,5

Sonstiges:

- Spül- und Ausgussbecken 1,5-2,0
- Abtropfflächen 1,5
- Ablufthauben 1,25
- Ablaufrinnen 1,5
- Rahmenkonstruktionen aus Quadratrohr 20 - 40
- Topfspülen, Arbeitsflächen und -becken 1,75

Sofern im Leistungsverzeichnis nicht anders gefordert, sind alle Grund- und Zwischenböden von Schränken, Borden, Unterbauten und Regalen sowie aller Arbeitstischplatten und Geräteabdeckungen für eine Belastung von 150 kp pro laufenden Meter auszulegen. Bei dieser Belastung dürfen keine dauerhaften Verformungen auftreten.

Soweit sich nichtverschweißte Geräteverbindungen ergeben, sind diese wie auch Wand- und Bodenabschlüsse, wasserundurchlässig mit Silikon zu verfugen.

BIETERANGABE SILIKON

HERSELLER:

MATERIAL:

Bei Schweißarbeiten ist vom Auftragnehmer/Ausführenden ein ausreichender Brandschutz zu gewährleisten, geeignete Löschgeräte sind in erforderlichem Umfang vom Auftragnehmer/ Ausführenden bereitzustellen. Verputzte und geflieste Stellen sind vor Funkenflug zu schützen.

Stehen Geräte mit geschlossenen Unterbauten nebeneinander oder gegen eine Wand, so ist zur Vermeidung von Zwischenräumen Blockbauweise zu wählen d.h., dass bei Einsatz von Geräten mit seitlichem Plattenüberstand die entsprechenden Zwischenräume mit Passleisten zu schließen sind. Dies gilt auch für rückspringende Sockel, Seiten- und Rückwände.

Freistehende Blockgruppen sind grundsätzlich allseitig einschließlich Sockel zu schließen.

Zum Lieferumfang gehören: U-Rinnen, Passstücke, Geräte-, Pass- und Verbindungsleisten, Verbindungsprofile und -rinnen, alle Blendbleche, Wandanschluss-

Front- und Rückblenden, Endstücke und Befestigungsschienen bzw. -laschen sowie CNS-Stege für GN-Einsätze.

Die Aufstellung der Geräte ist auf bauseitigem Mauersockel oder auf Gerätefüßen mit CNS Sockelblende vorgesehen. Alle Unterbauten müssen von unten soweit verkleidet sein, dass keine Hohlräume im Sockelrücksprung entstehen.

Das Korpusmaß für die CNS-Möbel (ohne Tischplatte) wird auf 650mm festgelegt.

Für Schubladen, Bainmaries, Saladetten und ähnliche Geräte gehört eine Erstausrüstung von CNS-GN-Behältern, wenn erforderlich mit Deckel, zum Lieferumfang.

Die Preise für die vorher genannten Teile sind im Gerätepreis zu kalkulieren und können nicht zusätzlich/nachträglich berechnet werden.

Vor Fertigung und Einbau von Anlagen und Geräten sind die Fertigungsmaße an der Einbaustelle zu prüfen. Bei Maßveränderungen bis +/-20 cm in der Länge und +/- 5 cm in der Breite und Höhe werden keine Preisänderungen akzeptiert.

2. TISCHPLATTEN UND GERÄTEABDECKUNGEN

Auch wenn in den Einzeltexten nicht besonders vermerkt, sind alle Arbeitsflächen die ganz oder auch nur teilweise an Wände oder gegen hohe Geräte gestellt werden, um 50 mm aufzukanten, sofern im Leistungsverzeichnis nicht anders beschrieben. Alle Ab- bzw. Aufkantungen sind in nahtlos gekanteter bzw. geschweißter Ausführung zu liefern.

Soweit im Leistungsverzeichnis nicht anders gefordert, sind die Tischplatten und Geräteabdeckungen in 2mm Materialstärke auszuführen und mit CNS-Verstärkungsprofilen schalldämmend zu unterfüttern. Die Abkantungen der Unterseite Tischplatte sind mit einer umlaufenden Tropfnut (Tropfnase) zu versehen.

Stoßstellen an Auf- und Abkantungen sind grundsätzlich durchgehend zu verschweißen, glatt zu schleifen und so sauber zu polieren, dass Übergangsstellen nicht von dem einheitlichen Schriftbild abweichen. Alle Kantungen sind so zu bearbeiten, dass scharfe Kanten, auch innerhalb der Geräte, absolut ausgeschlossen sind.

Die Befestigungen der Tischplatten, Tabletrutsche etc. dürfen nicht sichtbar verschraubt sein. Die erforderlichen Gewindebolzen müssen in CNS sein und sind an den Unterseiten der Platten anzuschweißen. Dies gilt auch für aufgeständerte Borde und ähnliches.

Wird beim Bauaufmaß festgestellt, dass Ecken nicht winkeltreu ausgeführt sind, ist dies bei Fertigung vom Arbeitsplatten auszugleichen. Erforderlichenfalls gilt dies auch für senkrechte Wandanschlüsse von Unterbauten, wobei in diesem Fall Ausgleichsblenden erlaubt sind. Mehrpreise für die zuvor genannten und eventuell erforderlichen Anpassungsarbeiten gelten als Standard und können nicht gesondert geltend gemacht werden.

3. SPÜLTISCHE UND SPÜLEN IN ARBEITSTISCHEN

Die Abmessungen der Spülen sind jeweils in den Positionen des Leistungsverzeichnisses genannt. Die Spülen sind komplett einschließlich Unterbau in rostfreiem CN-Stahl zu liefern. Trennwände zwischen den Spülbecken sind aus dem gleichen Material herzustellen und mit dem Spülkörper voll zu verschweißen. Alle senkrechten und waagerechten Ecken sollen abgerundet, verschweißt, glattgeschliffen und poliert sein. Spülbecken in Arbeitstischen werden nahtlos in die oberen Abdeckungen eingeschweißt, wobei die durchgehenden Schweißnähte glatt zu schleifen und sauber zu polieren sind.

Die Tropfflächen müssen mit der Spüle in einer Einheit verschweißt sein und aus gleichem Material und gleicher Materialstärke wie die Spülen bestehen. Alle Spülen werden von unten mit einem feuchtigkeitsunempfindlichen Dämmstoff (Antidröhn oder ähnlich) unterfüttert.

Alle Spülbecken erhalten, wenn freistehend, eine vierseitige, bei Wandaufstellung eine dreiseitige CNS-Schürzenverkleidung bis Unterkante Beckenboden.

Unterhalb der Becken ist zum Schutz und besseren Ansicht eine CNS- Verkleidung vor die Sanitär-Installation vorzusehen.

Wenn nicht anders benannt, muss für Spülbecken bis zu einer Größe 400x300x200 mm eine Einloch-Mischbatterie 1/2", für alle größeren Abmessungen eine Mischbatterie in 3/4", jeweils in schwerer Ausführung, messing-verchromt, geliefert werden. Im Bereich der Installation der Mischbatterien muss die Fläche mit CNS-Blech so unterfüttert werden, dass eine Standhaftigkeit der Batterie im Tisch garantiert ist und bei Nutzung weder schwingt noch nachgibt.

Für den Auslauf erhalten die Spülen schnellöffnende Abflussventile aus Messingguss. Sind keine Hebelablaufventile vorgeschrieben, so werden Standrohrventile verwendet.

Spülbecken müssen mit Überlaufvorrichtung ausgestattet werden. Werden Hebelablaufventile verwendet, so ist eine Überlaufvorrichtung, die mit dem Abflussventil verbunden ist, vorzusehen.

4. SCHRÄNKE AUS HOLZWERKSTOFF

4.1 Korpuskonstruktion

Der Korpus besteht aus melaminharzbeschichteten hochverdichteten 3- Schicht-Holzspanplatten. Melaminharzbeschichtung mind. 120g/m² (Frontqualität). Korpusteile dauerhaft verleimt. Ausrichtung durch höhenverstellbare Füße.

Die Korpusseiten sind mindestens 16mm stark. Dünnere Materialstärken werden nicht anerkannt. Alle Korpuskanten sind durch eine Melaminkante gegen Feuchtigkeit geschützt. Die Korpusvorderkanten (Sichtkanten) sind mit einer 2mm ABS-Kante belegt und mit eingelassenen Kunststoffdämpfern ausgestattet.

Die Lochreihenbohrungen an den Korpusinnenseiten Durchmesser 4mm sind immer nur dort positioniert, wo auch tatsächlich Einlegeböden eingesetzt werden.

Die Einlegeböden sind 19mm stark, alle Kanten sind ringsum belegt, die Vorderkanten sind mit einer 2mm ABS-Kante belegt. Dünnere Materialstärken werden nicht anerkannt.

Die Rückwände aus hochverdichteten HDF-Faserplatten sind einseitig beschichtet, d = 4mm. Um eine optimale Be- bzw. Hinterlüftung zu gewährleisten, sind sie beim Unter- und Hochschrank um 45mm gegenüber der Korpushinterkante vorgesetzt.

Scharniere als Schnellmontagescharnier (Clip) aus Ganzmetall, selbstzuhaltend, dreidimensional verstellbar, Öffnungswinkel 110°.

Schubkasten-System

Doppelwandige Stahlzarge mit integrierten Laufschielen. Die Seitenzargen sind mit Organisationsnuten versehen, die die Montage der Zubehörteile (Besteckensätze, Inneneinteilungen) erleichtern. Schubkästen und Auszüge haben 16mm starke Böden.

Ausführung: Vollauszug

Belastbarkeit der Schubkästen und Auszüge bis Breite 600mm: 40kg.

4.2 Fronten

aus hochverdichteten 3-Schicht-Holzspanplatten, Frontstärke 19mm mit umlaufender

ABS-Kante 2mm abgestimmt auf Frontdekor, Melaminharzbeschichtung wie Korpus.

4.3 Griffe

Edelstahl Vollmaterial-Bügelgriffe aus Rundstahl, DN 10mm, Grifflänge ca. 140mm.

4.4 Farben

Korpus und Front nach Auswahl Bauherr uni, melaminharzbeschichtet. Kalkulationsgrundlage ist Resopal Plain Colours.

4.5 Arbeitshöhen

900mm.

4.6 Sockelblenden, abnehmbar

Alle Sockelverblendungen als durchlaufende Sockelblenden, h = 150mm aus CNS-Blech 1,5mm stark. Schlibbild (Microlonschliff) Körnung 220 matt. Die Sockelblenden mit Umschlag am Boden. Alle Blenden abschraubbar befestigt und mit Silikon zum Fußboden versiegelt.

5. SPÜLMASCHINEN

Die erforderliche Wasserqualität ist durch dezentrale Vorschaltgeräte sicherzustellen.

6. LEITUNGSFÜHRUNGEN IN MÖBELN

Werden bei Wärme- oder Kühl-Schränken, Wasserbäder etc. Elektroleitungen durch die Geräte geführt, so sind diese aus hitzebeständigem Kabel durch Schutzrohr aus CNS zu führen.

Soweit in besonderen Fällen Verkabelungen unterhalb von Geräten erforderlich werden, so sind hier an der Geräteunterseite CNS- Kabelkanäle bzw. Kabelhalterungen vorzusehen.

7. ROLLEN UND STOSSECKEN

Alle Lenk- und Bockrollen der fahrbaren Geräte und Einrichtungsgegenstände sind als Transportrollen entsprechend der Belastungen auszuführen.

Sie sind als CNS-Rollen (Durchmesser 125 mm) mit strahlwassergeschützten und wartungsfreien Leichtlaufrollen sowie hochabriebfesten und dauerhaft gegen Kücheneinflüsse resistenten Laufflächen zu liefern.

Soweit bei Standardgeräten eine andere Rollenausführung angeboten wird, ist hierzu ein besonderer Hinweis erforderlich.

Ausgeschriebene Feststeller sind als Fußfeststeller mit gleichzeitig blockierendem Radlauf und der Rollenschwenkbewegung auszuführen. Wenn bei fahrbaren Tischen im LV verlangt, sind die Lenkrollen mit Absenkvorrichtung auszustatten.

Alle fahrbaren Geräte und Einrichtungsgegenstände sind im unteren Bereich mit 4 widerstandsfähigen Stoßecken, Material beispielsweise PU, auszurüsten.

8. INNENEINRICHTUNGEN

Der Auftragnehmer darf nicht nach den von ihm erstellten Plänen seine technischen Einrichtungen, z.B. für Restaurant-Buffets, Schankeinrichtungen, Thekenanlagen, Bars etc., einfach bauen/herstellen lassen. Es besteht die Verpflichtung zur rechtzeitigen Vorlage seiner Montagepläne. Es muss ein Abstimmungs- und Entscheidungsprozeß zwischen dem Innenarchitekten, dem Planer küchen-/schanktechnischer Einrichtungen, dem Ausbauer der Inneneinrichtung sowie dem Auftragnehmer stattfinden. Der Auftraggeber trifft die letztendliche Entscheidung durch

Freigabe der Planungen, die der Innenarchitekt geprüft und freigegeben hat.

9. AUSLÄNDISCHE FABRIKATE

Wurden bei der Angebotsabgabe ausländische Geräte/Erzeugnisse eingesetzt, so sind diese vor Lieferung und Montage entsprechend der deutschen Bestimmungen und Sicherheitsvorschriften herzurichten/auszustatten.

Bei elektrobeheizten bzw. elektrobetriebenen Geräten sind gängige deutsche jedoch zumindest auf dem deutschen Markt leicht zu beschaffende Elektroeinbauten (Schalter, Schaltschütze, Kontrolllampen, Motore, Thermostate etc.) einzubauen. Bei Störungen und/oder Instandsetzungen müssen Ersatzbeschaffungen kurzfristig und problemlos erhalten werden können.

Die Kosten für eventuelle Anpassungen/Umstellungen sind im Angebotspreis einzurechnen, spätere Mehrforderungen werden nicht anerkannt. Auf Wunsch des Architekten sind gegebenenfalls Installationspläne auch als Wandansichten zu zeichnen. Die Geräteanschlüsse sind nach Möglichkeit auf Fugen- und Fugenkreuze der Wandplatten abzustimmen.

Die in den Projektplänen eingetragenen Steckdosen, Bodenabläufe sowie Kalt- und Warmwasser-Reinigungsanschlüsse sind in die Installationspläne zu übernehmen.

10. ANGEBOT

Es sind zwingend die ausgeschriebenen Fabrikate einzuhalten. Nebenangebote sind bei dieser Ausschreibung nicht zugelassen.

11. MONTAGE/MONTAGEKOSTEN

Die Lieferung erfolgt inklusive betriebsfertiger Montage. Die Montagekosten sind als separate Position spezifiziert und anzubieten. Eine Mischkalkulation ist nicht zulässig!

12. GEWÄHRLEISTUNG

In Erweiterung der zugrunde liegenden ZVB nach VOB bzw. VOL übernimmt der Auftragnehmer für seinen gesamten Leistungsumfang die uneingeschränkte Gewährleistung auf die Dauer von 2 Jahren nach mängelfreier Abnahme.

Die Gewährleistung für die einzelnen Anlagen beginnt mit dem Übergabedatum nach der Abnahme bzw. nach der ersten Mängelbeseitigung.

Vorbemerkungen gelesen und anerkannt:

.....
(Bieter, Stempel und Unterschrift)

LOS 1 / Titel 1 Küchentechnik

1 EINBAU SPIEGEL IN SALATBAR

In die vorhandene Salatbar soll eine Mitteltrennung als doppelseitiger Spiegel eingebaut werden. Der Spiegel als Sicherheitsspiegel VSG mit umlaufend geschliffenen Kanten.

Lieferung inklusive Befestigungsmaterial aus CNS zur sicheren Befestigung an dem vorhanden Möbel.

Abmessungen Spiegel ca. 2000x500mm.

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

1,00 St

_____ €

_____ €

2 ERNEUERUNGEN FRONTVERKLEIDUNG

Verkleidungsplatten

aus HPL-beschichteten Spanplatten, 25mm stark. Uni-Dekor nach Kundenwunsch. Kante wird angefahren mit Radius 2mm.

Insgesamt 59 Verkleidungsplatten, nach Aufmass hergestellt.

Insgesamt 9 Verkleidungsplatten als Türen, mit neuen Topfbändern ausgestattet.

inklusive Montage- und Befestigungsmaterial. Beschläge, Verschraubungen, Spanplattenschrauben, Kleinmaterial etc.

Inklusive Montagearbeiten, Lieferung und Montage der Verkleidungsplatten. Die Unterkonstruktion wird wiederverwendet.

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

1,00 St

_____ €

_____ €

3 PANINI-GRILL

Elektro-Kontaktgrill

- oben gerillt und unten glatt
- Grillfläche 45 x 27 cm
- Edelstahlkorpus, Guß-Grillfläche
- Temperatur stufenlos bis 300° C
- mit Fettauffangschale
- Kontrollleuchte
- Ein/Aus-Schalter
- Temperatur nicht getrennt regelbar

Elektro

230 V / 3 kW

LxBxH 51 x 50 x 30cm

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

3,00 St

_____ €

_____ €

4 WANDKÜHLREGAL

Außenmaße:	
Breite:	1856 mm
Tiefe:	690 mm
Höhe:	1990 mm
Innenmaße:	
Breite:	1792 mm
Ausstellfläche:	2,84 m ²
Bruttoinhalt:	688 l
Temp.-Bereich:	
bei 25 °C UT und 60 % RF:	+3 bis +5°C
Kältemittel:	R 404
Füllmenge:	1030 g
Anschlusswert:	1330 W/230 V
Kälteleistung bei VT -10 °C:	1430 W
Wärmeabgabe:	2002 W
Energieverbrauch:	28,58kWh/24h

zentralgekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung. Mit Kühlstellenregler und Expansionsventil R404a. Frontseitiger Rammschutz aus PVC
Seitenteile vollflächig aus CNS mit Aluminiumprofilen, helle Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
elektronische Steuerung
automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
4 CNS-Regalböden, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalboden;
1 CNS-Bodenauslage, 385 mm tief

Hersteller: NordCap
Typ: ASKA 180 SLIM-CNS H 1950 LED

Einschließlich Sonderzubehör:
Abschließbare Jalousie, manuell, für Modell 180.

Kühlregal Außenfarbe graphitgrau, Innen weiß, teilverspiegelt.

angeboten:

Hersteller:
Typ:

1,00 St € €

5 RAUMTEILER MIT GLÄSERAUSGABE

bestehend aus:

T-Wandscheibe, Abmessungen nach Plan, ca. 4100x2100, Winkel 650x2100mm, Wandstärke 100mm. Unterkonstruktion der Wand bestehend aus 24mm Multiplex als Rahmenkonstruktion, beidseitig beplankt mit HPL-belegter Spanplatte 19mm stark.

Kundenseitig montiert ein Regal aus HPL-beschichteter Spanplatte 19mm stark, Abmessungen LxBxH 1200x350x700mm, mit 4 Fachböden und Mittelseite. Dieses Regal als Ausgabe für Gläser.

Kundenseitig vor der Wand eine Arbeitschrankanlage aus HPL-

beschichteter Spanplatte 19mm stark, Abmessungen LxBxH 2300x500x900mm, Unterbau gleichmäßig aufgeteilt in Flügeltürenschränke mit Grund- und zwei höhenverstellbaren Zwischenböden. Aufstellung auf Gerätesockel 100mm hoch.

Als Tischplatte eine 30mm starke Granitplatte Ner Assoluto, Kanten gefast und poliert.
Abmessungen ca. 2300x520x30mm.

HPL-Dekore nach Wahl des Bauherren.

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

1,00 St

€

€

6 COMBI-DÄMPFER 10 x 1/1 GN

Bezeichnung

Gargerät zum automatischen Garen (Automatik-Modus) von Fleisch, Geflügel, Fisch, Beilagen/Gemüse, Eierspeisen/Nachtisch,

Backwaren sowie zum automatischen Finishing® Mit intelligentem System zur Optimierung von Mischbeschickungen in der Produktion und im à la carte sowie vollautomatischem Reinigungs- und Pflegesystem. 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.

Arbeitssicherheit

Reiniger- und Care-Tabs (Feststoffreiniger) für optimale

Arbeitssicherheit

HACCP-Datenausgabe/Software-Update über integrierte

Ethernet- bzw. USB-Schnittstelle

Sicherheits-Temperaturbegrenzer für Dampfgenerator und

Heißluftheizung

Gerät gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen

Maximale Einschubhöhe 1,60 m bei Verwendung eines original

Unterschrankes

Integrierte Lüfterradbremse

Türgriff mit Rechts-/Links- und Zuschlagfunktion

Bedienung

Gerätefernsteuerung mittels Software und mobiler Applikation

möglich

iCC-Cockpit – Grafisch unterstützter Überblick über das aktuelle

Garraumklima, den voraussichtlich weiteren Garverlauf, Rück-

und

Vorausschau sowie Optionen am Garende

iCC-Messenger – informiert über aktuelle, automatische

Anpassungen des Kochvorgangs

iCC-Monitor – Überblick über alle automatischen

Anpassungen des Kochvorgangs

9 selbst-konfigurierbare, benutzerspezifische Bedienanzeigen

(Bilder, Texte, etc.)

Recordmodus – Ermittlung des idealen, kerntemperaturgeführten

Kochpfads für kalibrierte Produkte zur späteren Verwendung ohne

Kerntemperaturfühler, mit automatischer Berücksichtigung der

Beladungsmenge

Selbstlernende Bedienung, passt sich selbstständig an das

Nutzungsverhalten an

8,5 Zoll TFT-Farbdisplay und Touchscreen mit selbsterklärender

Symbolik für einfachste Bedienung Steuerung mehrerer Geräte über

ein Gerätedisplay (Geräte müssen miteinander vernetzt sein)

Anwendungs- und Bedienungshandbuch auf dem
Gerätedisplay actionsabhängig aufrufbar Reinigung, Pflege
und Betriebssicherheit
Netzdruckunabhängiges automatisches Reinigungs- und
Pflugesystem für Garraum und Dampfgenerator
7 Reinigungsstufen für die unbeaufsichtigte Reinigung und
Pflege auch über Nacht
Automatische Reinigung und Entkalkung des
Dampfgenerators
Automatische Reinigungsaufforderung mit Hinweis der
Reinigungsstufe und der Chemiemenge in Abhängigkeit des
Verschmutzungsgrades
Anzeige des Verschmutzungs- und Pflegezustands im
Display
Diagnose-System mit automatischer Anzeige von
Servicemeldungen
Selbsttest-Funktion zur aktiven Überprüfung der
Gerätefunktionen

Ausstattung

Hinterlüftete 3-Scheiben-Garraumtür, zwei schwenkbare
Innenscheiben (für leichte Reinigung) mit wärmerreflektierender
Spezialbeschichtung
LED-Garraum- und Einschubausleuchtung – energiesparend, langlebig
und wartungsarm
Kerntemperaturfühler mit 6 Messstellen sowie automatischer
Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen und
Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler
Klimamanagement – prozentgenaue Feuchtigkeitsmessung, -
einstellung und -regelung. Tatsächliche
Feuchte im Garraum ist auf der Bedienblende einstell- und abrufbar.
Individuelle Programmierung von mindestens 1.200
Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten
Beschwaden in 3 Stufen einstellbar von 30 °C–260 °C in
Heißluft oder Kombination
Integrierte Ethernet- und USB-Schnittstelle
Hochleistungsfrischdampfgenerator mit automatischer
Entkalkung
Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch
reversierendes Lüfterrad mit 5
Lüfterradgeschwindigkeiten, programmierbar Integriertes,
wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen
Fettfilter
Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne
zusätzliches Entkalken
Getrennte Magnetventile für Normal- und Weichwasser
Cool-down-Funktion zur schnellen Garraumabkühlung mittels
Lüfterrad
Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe, Klima,
etc.)
Herausnehmbare, schwenkbare Einhängestelle
(Schienenabstand 68 mm)
Werkstoff innen und außen Edelstahl DIN 1.4301
Handbrause mit Rückholautomatik
Abwasser-Festanschluss nach SVGW zulässig. Spritz- und
Strahlwasserschutz IP X 5
Bedarfsgerechte Energiezufuhr
Längseinschub für 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN-Zubehör
5 Gärstufen, programmierbar
Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit einstellbar

Längseinschub für: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Kapazität: 10 x 1/1 GN
Essen-Anzahl pro Tag: 80-150
Breite: 847 mm
Tiefe: 776 mm
Höhe: 1.042 mm
Gewicht (netto): 135 kg
Gewicht (brutto): 154 kg
Anschlusswert Elektro: 18,6 kW
Netzanschluss Absicherung Kabelquerschnitt
3 NAC 400V 50/60Hz
3 x 32 A 5 x 4 mm²

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

_____ € _____ €

6.1 **UNTERGESTELL COMBI-DÄMPFER**

Rational für SCC/CM 61/101

Komplett aus CNS,

Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen, Decke geschlossen,

Rückseite offen,

geschlossene Seiten- und Mittelwände mit tiefgezogenen

Auflagesicken für GN-Behälter.

Gekantete Auflegewinkel werden nicht akzeptiert. LxBxH 843x724x671mm.

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

_____ € _____ €

6.2 **COMBI-DÄMPFER HAUBE ULTRAVENT PLUS**

Einzelgeräte, Elektro, Ausstattungsmerkmale:

- Integrierte Beleuchtung

- Leicht zu reinigende Fettfilter und Rauchfilter (CNS)

- Hohe Abzugsleistung

- Berührungsloser Türkontaktschalter

- Automatische Erhöhung der Abzugsleistung beim Öffnen der Garraumtür

Abluftleistung: 1000m³/h Anschluss: 1 NAC 230 V LxBxH 854x628x1226mm

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

_____ € _____ €

7 **CNS-ANRICHE RÜCKBUFFETT**

komplett aus CNS. Ausführung gemäß Vorbedingungen.

Unterbau als Kühltisch 2x GN 1/1 mit den Abmessungen LxBxH 1300x700x900mm, Im Unterbau rechts Maschinenfach mit steckerfertig eingebauter Kältemaschine.

- Temperaturbereich: -2° / +7° C

- Umluftkühlung

- Kühlmittel: R404

- innen und außen Edelstahl AISI 304

- Isolierung: 60 mm

- elektronische Steuerung

mit digitaler Temperaturanzeige

- mit Boostfunktion und Feuchtigkeitsregulierung mit akustischem Alarm und Sterilisation-Taste

- selbstschließende Tür, 90 ° Anschlag

- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung mit

Heißgas

- korrosionsgeschützter beschichteter Hochleistungs- Lamellen-Verdampfer mit 2 Ventilatoren
- herausnehmbares energieeffizientes Kältesystem
- Türanschlag rechts, wechselbar, mit Türrahmenheizung
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken
- Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige und HACCP Kontrolle, Kompatibel zu RS 485
- 1 kunststoffbeschichteter Rost GN1/1 pro Tür auf kippsicheren CNS Auflageschienen
- Korpushöhe: 700 mm

Steuerung mit Overcooling-Funktion und akustischem Alarm, mit Feuchtigkeitsregulierung
Mit Edelstahlarbeitsplatte aus 2mm CNS, schalldämmend
unterfüttert mit CNS-Hutprofilen. Wandseitig aufgekantet.

Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen, mit abnehmbarer Sockelblende aus CNS.

angeboten:

Hersteller:

Typ:

1,00 St

€

€

8 CNS-ANRICHTE FRONTSEITE

komplett aus CNS. Ausführung gemäß Vorbedingungen.

Abmessungen LxBxH 4500x700x900mm. Unterbau von links nach rechts:

Schiebetürenschränk mit Grund- und höhenverstellbarem Zwischenboden, frontseits doppelwandige, kugelgelagerte Schiebetüren. L=1600mm.

Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen GN 1/1 übereinander. Vollauszüge aus CNS. L=450mm.

Steckerfertiger Kühltsch mit folgender Aufteilung:

- zwei Kühlschubladen GN 1/1
- zwei Kühlschubladen GN 1/1
- Flügeltür GN 1/1
- Flügeltür GN 1/1.

Ausführungsmerkmale Kühltsch:

- Temperaturbereich: -2° / +7° C
- Umluftkühlung
- Kühlmittel: R404/R134a
- innen und außen Edelstahl AISI 304
- Isolierung: 60 mm
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- mit Boostfunktion und Feuchtigkeitsregulierung mit akustischem Alarm und Sterilisation-Taste
- selbstschließende Tür, 90 ° Anschlag
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung mit Heißgas
- korrosionsgeschützter beschichteter Hochleistungs- Lamellen-Verdampfer mit 2 Ventilatoren
- herausnehmbares energieeffizientes Kältesystem
- Türanschlag rechts, wechselbar, mit Türrahmenheizung
- Schubladenvollauszüge GN 1/1 auf Teleskopschienen (Futterer) 50 Kg Tragkraft
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken
- Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige und HACCP Kontrolle Kompatibel zu RS 485
- 1 kunststoffbeschichteter Rost GN1/1 pro Tür auf kippsicheren CNS

Auflageschienen
- Korpushöhe: 700 mm
- höhenverstellbare CNS-Füße 150 (-10/+90 mm)
- sockelbaufähig
- Steuerung mit Overcooling-Funktion und akustischem Alarm, mit Feuchtigkeitsregulierung
- Nettoinhalt: 247,7 l

Durchgehende Edelstahlarbeitenplatte aus 2mm CNS, schalldämmend unterfüttert mit CNS-Hutprofilen. Wandseitig aufgekantet.

In der Tischplatte ein Saladettenausschnitt 5 x 1/3 GN, mit Klappdeckel. Angeordnet im Bereich der Flügeltüren.

Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen, mit abnehmbarer Sockelblende aus CNS.

angeboten:

Hersteller:

Typ:

.....
.....

1,00 St

€

€

9 WÄRMEBRÜCKE 4/1 GN

aus CNS. Mit vier untergebauten Quarz-Heizstrahlern. Leuchtmittel mit Schutzrohr und Berührungsschutz. Ein/Aus- Schalter, Oberplatte gegen Wärmeabstrahlung isoliert.

Abmessungen LxBxH 1500x200x100mm.

Inklusive Befestigungsmaterial zum Anbauen an vorhandenes Lampengehäuse sowie mit Elektrozuleitung zum möbelinternen Verlegen in den Unterbau.

1,2 kW / 230V.

angeboten:

Hersteller:

Typ:

.....
.....

2,00 St

€

€

10 UMBAU GLASAUFSATZ BRÖTCHENAUSGABE

Der vorhandene Hustenschutz aufsatz wird wie folgt umgebaut:

Demontage

Der schräge ESG-Hustenschutz wird entfernt, die CNS- Steher werden oberhalb ca. 300mm abgetrennt. Die senkrechten Steher werden oben zugeschweißt.

Montage

Es werden 8 Glasbodenträger aus Vierkantröhr 20/40x400mm an die senkrechten Steher geschweißt. Die Glasbodenträger hinten und vorne geschlossen (verschweißt) und mit Silikon-Glasträgern ausgestattet.

Auf diese Träger werden UV-verklebte ESG-Ablagen mit vorderem Hustenschutz aufgelegt. Insgesamt 4 Ablagen, zwei davon mit Abschrägung. Herstellung nach Aufmaß, Abmessungen ca. 1500x350x100mm. Glasstärke 10mm

angeboten:

Hersteller:

Typ:

.....
.....

1,00 St

€

€

11 VERKAUFSREGAL FAHRBAR

aus Holzwerkstoff gemäß Vorbedingungen.

Abmessungen LxBxH 1000x400x1300mm,
HPL-beschichtete Spanplatte 19mm, anthrazit nach
Farbvorgabe Bauherr.

Fahrbar ausgerüstet mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller. Unten mit
Schrankschrankfach, 2 Flügeltüren.

Oben als offenes Fach mit 4 schrägen Fachböden, vordere
Anschlagleiste. Jede Ebene mit LED Beleuchtung, anschlussfertig
verdrahtet, mit Trafo und Schukostecker.

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

1,00 St _____ € _____ €

12 INDUKTIONSKOCHER

- 2 Kochflächen
- Tischgerät
- Ceranglas: 35 x 56 cm
- Spule: 2 x Ø 23cm
- LxBxH 40 x 66,5 x 12 cmcm
- Elektro
- 400V / 2x3,5=7kW

Berner Kochsysteme

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

1,00 St _____ € _____ €

13 KAFFEEBAR

Unterbau aus CNS, aufgeteilt in 3 Schrankräume, mit Grund- und
höhenverstellbarem Zwischboden. Jeweils mit abschließbaren
Flügeltüren aus HPL-beschichteten Spanplatten, Farbe nach
Kundenwunsch.

Beide Stirnseiten mit Dekorverkleidung.

Durchgehende Edelstahlarbeitsplatte aus 2mm CNS, schalldämmend
unterfüttert mit CNS-Hutprofilen. Wandseitig aufgekantet. Tischplatte
mit allen erforderlichen Durchbrüchen für die Medienzuführung für die
Kaffeemaschine sowie für den Satzabwurf.

Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen mit 3-seitiger, schraubbare
Sockelblende aus CNS.

Abmessungen LxBxH 2800x700x900mm.

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

1,00 St _____ € _____ €

14 EINFAHR-KÜHLSCHRANK

- GN 2/1, 1170 l, Rechtsanschlag
- Temperaturbereich: -2° / +8° C
- Innenabmessung: 700 x 900 x 1860 mm
- Volumen: 1170 l
- innen und außen: AISI 304
- Isolation: 70 mm
- selbstschließende Tür
- ergonomische Griffe über gesamte Höhe
- Magnetdichtung auf 4 Seiten
- Abstandshalter an 4 Seiten AISI 304
- Touch-Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Kühlmittel R404
- Innenbeleuchtung
- LxBxH 880 x 1060 x 2300mm
- Elektro 230 V / 0,43 kW

angeboten:

Hersteller:|

Typ:|

1,00 St _____ € _____ €

14.1 REGALWAGEN

- Einfahrwagen, hohe Ausführung
- 18 x GN 2/1, 36 x GN 1/1 quer aus CNS 1.4301, 25 x 25 mm, mit 18 fest eingeschweißten U-Auflageschienen-Paaren, Höhenraster 73 mm, beidseitige Durchschub- und Kippsicherung gemäß DIN EN 18867-2,
- 2 Querstreben aus CNS – Rechteckprofil,
- 4 Lenkrollen, innen,
- davon 2 mit Totalfeststellern, Ø 125mm, LxBxH 589x669x1632mm

angeboten:

Hersteller:|

Typ:|

2,00 St _____ € _____ €

15 EINFAHR-TIEFKÜHLSCHRANK

- GN 2/1, 1170 l, Rechtsanschlag
- Temperaturbereich: -15° / -20° C
- Innenabmessung: 700 x 900 x 1860 mm
- Volumen: 1170 l
- innen und außen: AISI 304
- Isolation: 70 mm
- selbstschließende Tür
- ergonomische Griffe über gesamte Höhe
- Magnetdichtung auf 4 Seiten
- Abstandshalter an 4 Seiten AISI 304
- Touch-Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Kühlmittel R404
- Innenbeleuchtung
- LxBxH 880 x 1060 x 2300mm
- Elektro 230 V / 0,70 kW

angeboten:

Hersteller:

Typ:

2,00 St

€

€

15.1 REGALWAGEN

Einfahrwagen, hohe Ausführung

18 x GN 2/1, 36 x GN 1/1 quer aus CNS 1.4301, 25 x 25 mm, mit 18 fest eingeschweißten

U-Auflageschienen-Paaren, Höhenraster 73 mm,

beidseitige Durchschub- und

Kippsicherung gemäß

DIN EN 18867-2,

2 Querstreben aus CNS – Rechteckprofil,

4 Lenkrollen, innen,

davon 2 mit Totalfeststellern, Ø 125mm, LxBxH 589x669x1632mm

angeboten:

Hersteller:

Typ:

2,00 St

€

€

16 DEMONTAGE UND ENTSORGUNG

der nicht mehr benötigten Cafeteria-Elemente. Es handelt sich um ca. 10 lfdm. Cafeteria-Möbel aus Edelstahl/Granit/Glas/Holzwerkstoff. Die Teile sind zu demontieren und zu entsorgen.

Das fachgerechte Trennen der Medien (Wasser, Abwasser, Elektro und Kältetechnik) ist durch den Auftragnehmer vorzunehmen.

17 DEMONTAGE UND WIEDERAUFBAU KOCHGERÄTE

Für die Montage der bauseitigen Wandverkleidungen sind folgende Kochgeräte abzubauen und nach Ausführung der Arbeiten wieder aufzubauen:

- Elektro-Fritteuse
- Elektro-Frittenwanne
- Elektro-Grillplatte
- Elektro-Herd
- Elektro Combi-Dämpfer 10 x 1/1 GN.

1,00 St

€

€

18 MONTAGE UND ANSCHLUSSARBEITEN

In diese Position sind folgende Liefer- und Montagekosten einzurechnen:

1. Das Be- und Entladen, Einbringen und das betriebsfertige Aufstellen der Geräte an der Verwendungsstelle einschl. aller dafür erforderlichen Hilfsmittel.

2. Das Montieren der Gerätschaften, inklusive der erforderlichen Schweißarbeiten (anschweißen der Front- Cooking-Station an die vorhandene Ausgabelinie. Dabei ist die Tischplatte vollflächig zu verschweißen und zu verschleifen.

3. Das Demontieren und Entsorgen der der nicht mehr benötigten Anlagenteile. Die Demontearbeiten sind zeitlich mit dem

Gesamtbauzeitplan zu koordinieren. Es sind mehrere Baustellenanfahrten einzuplanen.

4. Die Rücknahme der Verpackungs- und Liefermaterialien sowie die Reinigung der Geräte vor der Inbetriebnahme gehören zum Lieferumfang. Die Geräte sind zum Zeitpunkt der Abnahme bzw. Probelauf staubfrei gereinigt zu übergeben. Folienmaterial und andere Verpackungen sind zu entfernen und zu entsorgen.

5. Das Versiegeln mit Silikon sämtlich feststehender Geräte, Tische, Counter, Spülen und auch Abzugshauben, Wandschränke, Wandverblendungen usw., zu allen angrenzenden Wänden, Boden, Decke und jeweils anschließenden Geräten (bei Bodenunebenheiten sind CNS-Sockel durch zusätzlich angebrachte CNS-Blenden auszugleichen und anzupassen).

6. Die Elektro- und Sanitäranschlussarbeiten an die bauseitig vorbereiteten Medien. Der Auftragnehmer hat einen Installationsplan vorzulegen, nach dem die Anschlusspunkte vorbereitet werden. Ab diesen Punkten ist der Geräteanschluss Sache des Auftragnehmers. Die Anschlussarbeiten sind von konzessionierten Handwerksbetrieben durchzuführen. Ein Nachweis der ordnungsgemäßen Ausführung der Anschlussarbeiten ist unaufgefordert vorzulegen.

7. Erste Inbetriebnahme, Probelauf.

8. Übergabe und Einweisung der Geräte an das technische Personal des Betriebes.

19 KÄLTETECHNISCHE ARBEITEN

Kältetechnisches Trennen des vorhandenen Kühlregals und der Kühltheke. Fachgerechtes evakuieren der Anlage und Entsorgung des Kältemittels. Überprüfen der Kältemittelleitung auf Dichtheit. Demontage und Entsorgung der alten Kältemaschine. Installation einer luftgekühlten Kältemaschine, Kälteleistung 2000W, Kältemittel R404a am Standort im Keller.

Neu-Anschliessen von folgendem Kühlgerät an den bestehenden Kälteverbund:

- WANDKÜHLREGAL POS. 4

Inklusive der erforderlichen Anschlußkomponenten, wie z. B. Fittings, Magnetventile, Trockner, Schuaglas, Verbindungs- und Isoliermaterial.

Befüllen der Anlage mit Kältemittel R404a und Inbetriebnahme.

Summe LOS 1/ Titel 1 Küchentechnik

€

LOS 2 / Titel 2 Kaffeemaschinen

20 KAFFEEMASCHINE

Franke FoamMaster FM850 SB 2M 1P H (400 V 7500 W)

Mikroprozessorgesteuerter Kaffeevollautomat mit 2 Präzisionskaffeemühlen für die individuelle Zubereitung von Kaffeespezialitäten wie Ristretto, Espresso, Café Crème und Brühkaffee. Durch die Verarbeitung von Frischmilch können mit dem Milchsystem FoamMaster FM850 weitere Produkte wie Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino, kalte und warme Milch sowie kalter und warmer Milchschaum in Baristaqualität zubereitet werden. Der eingebaute Pulverdosierer bietet die Möglichkeit der Zubereitung von Schoko-, Milch- oder Mixgetränken. Über einen separaten Auslauf ist parallel zum Kaffeebezug der dosierte oder undosierte Bezug von Heißwasser möglich.

Technische Daten

Tassenleistung pro Stunde*:

	Doppelbezug:	Einzelbezug:
Espresso:	232	162
Café Crème:	151	115
Cappuccino:	232	161
Chococcino:	-	120 ²
Latte Macchiato:	152	123
Milchkaffee:	190	130
Warme Milch:	202	187
Kalte Milch:	-	150 ²
Heiße Schokolade:	-	156
Heißwasser:	(34 l/h)	168

Werte ermittelt nach DIN 18873

2 Werte ermittelt mit Werkseinstellung

*Alle angegebenen Werte sind von verschiedenen Faktoren abhängig wie z. B. Wasserzulauf- und Produkttemperatur oder die Mahlgradeinstellung.

Anschlusswert: 400 V 3LNPE 7500 W, 16 A, 50/60 Hz Energieverlust: 1,979 kWh/24h (nach DIN 18873-2) Wasserzulauf:
Kaltwasseranschluss: G3/8" Außengewinde Wasserdruck: 80 bis 800 kPa (0,8 bis 8,0 bar) Mit Brita Wasserfilter: 80 bis 600 kPa (0,8 bis 6,0 bar)
Zulaufschlauch: Æ 8 x 1500 mm

Wasserablauf: Abwasseranschluss: Trichtersiphon Æ 50 mm
Ablaufschlauch: Æ 16 x 2000 mm Gewicht: netto bis max. 55 kg
Abmessungen: Breite: 300 mm
Höhe: 735mm
Tiefe: 580 mm Schallemission: Schalldruck: < 70 dB (A)
Zulassungen: CB / CE / EMC / SVGW / HACCP

Ausführung

Alle wesentlichen Teile sind in Edelstahl rostfrei gefertigt. Gehäuseteile sind korrosionsgeschützt lackiert und Bohnenbehälter aus pflegeleichtem Kunststoff hergestellt. Alle sicherheitsrelevanten Komponenten sind durch die entsprechenden Prüfstellen zertifiziert. Die Standard- Gehäusefarbe ist hochglanz schwarz (black linie).

Bedieneinheit Touch+Go Control

Die gesamte Bedienung, die Einstellung und Statusfunktionsanzeigen erfolgen auf dem 10,4" großen Touchscreen Bildschirm. Für die Produktdarstellungen stehen bis zu max. 6 individuell definierbaren Menükarten zur Verfügung. Zur Bedienung mittels antippen bzw. anklopfen (swipe-Technology), stehen auf max. 5 Seiten pro Menükarte

6, 12 oder 20 Produkttasten pro Seite zur Verfügung. Diese werden mit den vorprogrammierten Franke-Bildern belegt und individuell angeordnet oder im Custom mode mit kundeneigenen Bildern. Der integrierte Mediapool bietet die Möglichkeit Bilder und Werbebotschaften per USB- Schnittstelle hochzuladen und in Bedienpausen einblenden zu lassen. Die Menükarten bieten die Möglichkeit, z. B. die saisonalen Sommer- und Wintergetränke, oder die Unterscheidung nach Rezepturen wie z. B. klassische oder Flavour Getränke sowie Kaltgetränke separat darzustellen. Im optionalen Abrechnungsmodus erfolgt die Produktpreis- und eine evtl. Guthabenanzeige auf dem Touchscreen. Optional kann in evtl. Bedienpausen der Energiesparmodus für den Bildschirm aktiviert werden. Die Kantenbeleuchtung ist individuell programmierbar.

Kaffeemühle

Die in der FoamMaster Linie eingesetzten geräuscharmen Präzisionskaffeemühlen sind mit langlebigen Hochleistungskeramikmahlscheiben und transparenten, abnehmbaren Bohnenbehältern mit Inhalt á 1,2 kg ausgestattet. Der Inhalt des Bohnenbehälters wird optisch überwacht. Bei Unterschreitung des minimalen Füllstandes erfolgt die automatische Leermeldung auf dem Touchscreen und der Produktbezug wird gesperrt.

Pulverdosierer

Der FoamMaster ist mit einem Einkammerpulverdosierer für Schokopulver oder andere handelsübliche Instantflavours mit einem Behälterinhalt von 1 kg ausgestattet. Der Inhalt wird optisch überwacht. Bei Unterschreitung des minimalen Füllstandes erfolgt die automatische Leermeldung auf dem Touchscreen und der Produktbezug wird gesperrt. Das spezielle Mixersystem mit leistungsstarkem Motor sorgt für eine gleichmäßige Vermischung von Wasser und Schoko- bzw. Instantpulver. Das fertige Getränk wird über den Kaffeeauslauf ausgegeben. Eine Kombination von Schoko- bzw. Instantgetränk und Kaffeeprodukten ist möglich.

Brühsystem

Das patentierte Brühsystem mit Metallbrühgruppe und Kolbenheizung ist mit entsprechendem Brühersatz zur Zubereitung von klassischem Espresso, Brühkaffee und anderen Kaffeespezialitäten geeignet. Die jeweilige Frischmahlung der Kaffeebohnen erfolgt automatisch nach Betätigen einer Produkttaste. Es können Kaffeespezialitäten in Einzel- oder Doppeltassen frisch und bedarfsgerecht zubereitet werden. Für die Kaffeezuführung von gemahlenem Kaffee ist ein Handeinfülltrichter vorhanden. Nach der Brühung wird der trockene Kaffeesatz in der integrierten Satzschublade (bis zu 80 Portionen) gesammelt. Die Satzschublade ist gegen Überfüllung gesichert.

Kaffeeauslauf

Die automatische Höhenanpassung des Doppelkaffeeauslaufs von 70 mm bis 180 mm ermöglicht die Verwendung aller gängigen Tassen, Trinkgefäße und Kannen bis zu einer max. Höhe von 180 mm.

Milchsystem FoamMaster FM850

Die in der Kühleinheit integrierte Milchpumpe sorgt für eine optimale Dosierung der Milchmenge. Die Frischmilch wird mit der FoamMaster-Technology erhitzt, über den im Doppelkaffeeauslauf integrierten Milchschaumer aufgeschäumt und mit dem Kaffee in einem Arbeitsgang ausgegeben. Der Zeitpunkt der Milchausgabe vor, mit oder nach der Kaffeeausgabe ist individuell programmierbar. Die gewünschte Schaumkonsistenz von grob/flüssig bis fein/steif ist individuell programmierbar. Durch den Einsatz einer Hochleistungsmilchpumpe reduziert sich die Zubereitungszeit von Milchprodukten je nach Ausgabevolumen um bis zu 50

Prozent. Die Milchtemperatur erreicht ca. 72° C, die Milchschaumtemperatur ca. 67° C. Die Zubereitung von kalter und warmer Milch sowie kaltem und warmem Milchschaum ist durch die entsprechende Programmierung der

Milchtemperatur möglich.

Kundeneinstellung

Programmierungen und Einstellungen erfolgen direkt über den Touchscreen. Hier kann der Benutzer die entscheidenden Parameter wie z. B. Kaffee- und Wassermenge selbst einstellen oder Fehleinstellungen korrigieren. Die Zugangsberechtigung kann individuell definiert und mit PIN-Code gesichert werden. Die Timerfunktion ermöglicht das Programmieren der Ein- und Ausschaltzeit.

Reinigung

Das integrierte, automatische Spül- und Reinigungsprogramm (ARCS©) für den gesamten Zubereitungsbereich mit visueller Bedienung auf dem Touchscreen erleichtert die Pflege des Gerätes und sorgt für optimale Hygiene und gleich bleibende Produktqualität. Die Reinigung erfolgt mit zwei unterschiedlichen Reinigungsmitteln. So wird die maximale Reinigungsqualität erreicht. Das vollautomatische Reinigungsprogramm ermöglicht nach jedem Produktbezug mit Milch die Spülung der Milchleitung und des Schäumkopfes. Der Startzeitpunkt der Spülung ist individuell programmierbar (z. B. 3 Minuten nach letztem Produktbezug). Alle manuellen Reinigungsschritte wie z. B. die Zudosierung von Reinigungsmittel zur Milchreinigung werden auf dem Touchscreen der Kaffeemaschine angezeigt. Die erforderliche Wassermenge wird automatisch nach starten des Reinigungsprogramms von der angeschlossenen Kaffeemaschine hinzudosiert. Somit verringert sich der Zeitaufwand für die Reinigung.

Selbstbedienung

Die Produktbehälter und der Handeinwurf sind abschließbar. Die Satzrutsche entsorgt den Kaffeesatz direkt in einen unter der Theke installierten Abfallbehälter. Zur genauen Tassenpositionierung ist ein Tassenanschlag montiert. Der Tassensensor erkennt automatisch, ob eine Tasse unter dem Kaffeeauslauf vorhanden ist. Bei fehlender Tasse ist die Produktwahl gesperrt. Bei untergestellter Tasse wird die Spülung unterdrückt.

Hersteller: Franke Kaffeemaschinen AG (ISO 9001 zertifiziert)

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

2,00 St € €

20.1 BEISTELLGERÄT KÜHLEINHEIT

Franke Beistellgerät Kühleinheit KE300 FM850 12 Liter

Für die Produktlinie FoamMaster FM850.

Das Beistellgerät Kühleinheit KE300 FM850 dient zum Aufbewahren von gekühlter Milch für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit warmer Milch und warmem Milchschaum sowie kalter Milch und kaltem Milchschaum und zur Vorwärmung und Bereitstellung von Tassen und

Untertassen. Technische Daten

Milchvorrat: 1 Behälter: 12 l

Anschlusswert: 230V, 1LNPE, 100W, 10 A, 50/60Hz Energieverlust

0,46 kWh/24h (nach DIN 18873-2) Temperaturbereich:

+ 3°C bis + 8°C (Milchkühlung) Gewicht: netto bis max. 24 kg

Geräteabmessungen: Breite: 300 mm
Höhe: 570 mm Tiefe: 580 mm

Kühlraumabmessungen: Breite: 170 mm
Höhe: 250 mm Tiefe: 370 mm

Schallemission: Schalldruck: < 70 dB (A)

Zulassungen: CE / CB / HACCP

Ausführung

Alle wesentlichen Teile sind in Edelstahl rostfrei gefertigt. Die Gehäuseteile sind korrosionsgeschützt lackiert, die Tür und der Milchbehälter mit Deckel sind aus pflegeleichtem Kunststoff hergestellt. Behälter und Deckel sind spülmaschinengeeignet.

Merkmale und Ausstattung

Dem Design des Kaffeevollautomaten angepasst, ist die Kühleinheit mit einer Hochleistungsmilchpumpe ausgestattet, die für eine optimale Dosierung der Milchmenge sorgt. Die Installation der Kühleinheit erfolgt linksseitig neben der Kaffeemaschine. Die Milchbevorratung erfolgt in einem transparenten 12 l Kunststoffbehälter mit Deckel. Durch leichtes Herausziehen des Behälters aus der Kühleinheit öffnet sich der Schieber im Deckel und die Milch kann auf einfache Weise nachgefüllt werden. Die Kühleinheit ist elektronisch gesteuert und auf die Steuerung der Kaffeemaschine abgestimmt. Die stufenlose Temperaturregelung und die Temperaturmessung direkt im Medium gewährleisten eine optimale Kühltemperatur von +3°C bis +8°C. Die Temperaturanzeige erfolgt in der Kühleinheit und auf dem Display der Kaffeemaschine. Die Leermeldung, die Produktperrung bei Milchmangel und ein Restmengenbezug von Milch-/Milchkaffeeprodukten nach der Leermeldung ist an der angeschlossenen Kaffeemaschine programmierbar. Die Tür ist mit einer auswechselbaren Profildichtung ausgestattet. Ein separater Schalter hat die Funktion das Gerät ein- bzw. auszuschalten. Die obere Abstellfläche der Kühleinheit bietet die Möglichkeit, als praktische Tassenablage. Die Kühleinheit ist mit einem Zylinderschloss abschließbar.

Kundeneinstellung

Über die Touchscreen-Bedieneinheit der Kaffeemaschine kann der Benutzer die entscheidenden Parameter wie z. B. Ausgabetemperatur- und -menge der Milch selbst einstellen oder Fehleinstellungen korrigieren. Die Zugangsberechtigung kann individuell definiert und mit PIN-Code gesichert werden.

Abrechnungssysteme

Die Abrechnung der bezogenen Milchprodukte erfolgt über die jeweils angeschlossene Kaffeemaschine. Der Kaffeevollautomat kann mittels MDB-Schnittstelle an handelsübliche Bezugs- und Abrechnungssysteme sowie Münzprüfer oder Münzwechsler angeschlossen werden. Eine weitere Abrechnung erfolgt durch den internen Zähler der Kaffeemaschine (Total Zähler, Zähler pro Produkt).

Reinigung

Das integrierte, automatische Spül- und Reinigungsprogramm der Kaffeemaschine erleichtert den Unterhalt und die Pflege des Gerätes und sorgt für optimale Hygiene und gleich bleibende Produktqualität. Zur Reinigung der Milchwege genügt das Hineinstellen des mitgelieferten Messbechers mit der vorgegebenen Menge des Milchreinigers in den Kühlraum der Kühleinheit. Die erforderliche Wassermenge wird automatisch nach starten des Reinigungsprogramms von der angeschlossenen Kaffeemaschine hinzudosiert. Somit verringert sich der Zeitaufwand für die Reinigung.

Hersteller: Franke Kaffeemaschinen AG (ISO 9001 zertifiziert)

angeboten:

Hersteller:
Typ:

2,00 St _____ € _____ €

20.2 SATZABWURF

Herstellen einer Kernbohrung d=120mm in die bauseitige Granit-Arbeitsplatte. Einbau eines herausnehmbaren Abfallbehälters in den Unterbau der bauseitigen Kaffeestation

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

2,00 St _____ € _____ €

20.3 WASSERFILTERSYSTEM

BWT bestmax ist die einfache und praxisorientierte Allround-Filtrationslösung, entwickelt für die vielfältigen Anforderungen in der Gastronomie: für einzigartiges Kaffeewasser, ideales Wasser für Vending-Geräte und optimalen Reindampf für Backöfen und Kombidämpfer. Dank der neuen High-Efficiency-Technology (HET) wird die Wasseroptimierung jetzt noch wirksamer. Das Resultat: eine gleichbleibend hohe Qualität aller Heiß- und Kaltgetränke in Tasse und Becher, in der Küche und in der Bäckerei, für alle Speisen und Backwaren.

Vorteile von BWT bestmax auf einen Blick:

5-fach-Filtration

Hocheffizienter Kalkschutz

Filtration auch des Bypass-Wassers Einfachste Handhabung beim Filtertausch Horizontal und vertikal einsetzbar Automatischer Wasserstopp beim Filtertausch

BWT bestmax Typ XL Anschlussgewinde (in/out) 3/8" Eingangsdruck,
min.–max. in bar 2 – 8
Wassertemperatur, min.–max. in °C 4 – 30
Umgebungstemperatur, min.–max. in °C 4 – 40
Gesamthöhe ohne Bügel (A) in mm, ca. 500
Gesamthöhe mit Bügel (B) in mm, ca. 530
Anschlusshöhe (C) in mm 450
Abstand zum Boden (D) in mm 65
Einbaulänge (E) in mm 125
Ø Filterkerze (F) in mm 145
Gewicht in kg, ca. (trocken/nass) 7,5/11,0

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

2,00 St _____ € _____ €

21 KAFFEEMASCHINE

Franke FoamMaster FM850 SB 2M 1P H (400 V 7500 W)

Mikroprozessorgesteuerter Kaffeevollautomat mit 2 Präzisionskaffeemühlen für die individuelle Zubereitung von Kaffeespezialitäten wie Ristretto, Espresso, Café Crème und Brühkaffee. Durch die Verarbeitung von Frischmilch können mit dem Milchsystem FoamMaster FM850 weitere Produkte wie Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino, kalte und warme Milch sowie kalter und warmer Milchschaum in Baristaqualität zubereitet werden. Der eingebaute Pulverdosierer bietet die Möglichkeit der Zubereitung von Schoko-, Milch- oder Mixgetränken. Über einen separaten Auslauf ist parallel zum Kaffeebezug der dosierte oder

undosierte Bezug von Heißwasser möglich.

Technische Daten

Tassenleistung pro Stunde*:

	Doppelbezug:	Einzelbezug:
Espresso:	232	162
Café Crème:	151	115
Cappuccino:	232	161
Chococcino:	-	120 ²
Latte Macchiato:	152	123
Milchkaffee:	190	130
Warme Milch:	202	187
Kalte Milch:	-	150 ²
Heiße Schokolade:	-	156
Heißwasser:	(34 l/h)	168

Werte ermittelt nach DIN 18873

2 Werte ermittelt mit Werkseinstellung

*Alle angegebenen Werte sind von verschiedenen Faktoren abhängig wie z. B. Wasserzulauf- und Produkttemperatur oder die Mahlgradeinstellung.

Anschlusswert: 400V 3LNPE, 7500W, 16A, 50/6 Hz

Energieverlust: 1,979 kWh/24h

(nach DIN 18873-2)

Wasserzulauf:

Kaltwasseranschluss: G3/8" Außengewinde

Wasserdruck: 80 bis 800 kPa (0,8 bis 8,0 bar) Mit Brita Wasserfilter: 80 bis 600 kPa (0,8 bis 6,0 bar) Zulaufschlauch: Æ 8 x 1500 mm

Wasserablauf:

Abwasseranschluss: Trichtersiphon Æ 50 mm Ablaufschlauch: Æ 16 x 2000 mm

Gewicht: netto bis max. 55 kg

Abmessungen: Breite: 300 mm

Brühsystem

Das patentierte Brühsystem mit Metallbrühgruppe und Kolbenheizung ist mit entsprechendem Brüheinsatz zur Zubereitung von klassischem Espresso, Brühkaffee und anderen Kaffeespezialitäten geeignet. Die jeweilige Frischmahlung der Kaffeebohnen erfolgt automatisch nach Betätigen einer Produkttaste. Es können Kaffeespezialitäten in Einzel- oder Doppeltassen frisch und bedarfsgerecht zubereitet werden. Für die Kaffeezuführung von gemahlenem Kaffee ist ein Handeinfülltrichter vorhanden. Nach der Brühung wird der trockene Kaffeesatz in der integrierten Satzschublade (bis zu 80 Portionen) gesammelt. Die Satzschublade ist gegen Überfüllung gesichert.

Kaffeeauslauf

Die automatische Höhenanpassung des Doppelkaffeeauslaufs von 70 mm bis 180 mm ermöglicht die Verwendung aller gängigen Tassen, Trinkgefäße und Kannen bis zu einer max. Höhe von 180 mm.

Milchsystem FoamMaster FM850

Die in der Kühleinheit integrierte Milchpumpe sorgt für eine optimale Dosierung der Milchmenge. Die Frischmilch wird mit der FoamMaster-Technology erhitzt, über den im Doppelkaffeeauslauf integrierten Milchschaumer aufgeschäumt und mit dem Kaffee in einem Arbeitsgang ausgegeben. Der Zeitpunkt der Milchausgabe vor, mit oder nach der Kaffeeausgabe ist individuell programmierbar. Die gewünschte Schaumkonsistenz von grob/flüssig bis fein/steif ist individuell

programmierbar. Durch den Einsatz einer Hochleistungsmilchpumpe reduziert sich die Zubereitungszeit von Milchprodukten je nach Ausgabevolumen um bis zu 50

Prozent. Die Milchttemperatur erreicht ca. 72° C, die Milchschaumtemperatur ca. 67° C. Die Zubereitung von kalter und warmer Milch sowie kaltem und warmem Milchschaum ist durch die entsprechende Programmierung der Milchttemperatur möglich.

Kundeneinstellung

Programmierungen und Einstellungen erfolgen direkt über den Touchscreen. Hier kann der Benutzer die entscheidenden Parameter wie z. B. Kaffee- und Wassermenge selbst einstellen oder Fehleinstellungen korrigieren. Die Zugangsberechtigung kann individuell definiert und mit PIN-Code gesichert werden. Die Timerfunktion ermöglicht das Programmieren der Ein- und Ausschaltzeit.

Reinigung

Das integrierte, automatische Spül- und Reinigungsprogramm (ARCS®) für den gesamten Zubereitungsbereich mit visueller Bedienung auf dem Touchscreen erleichtert die Pflege des Gerätes und sorgt für optimale Hygiene und gleich bleibende Produktqualität. Die Reinigung erfolgt mit zwei unterschiedlichen Reinigungsmitteln. So wird die maximale Reinigungsqualität erreicht. Das vollautomatische Reinigungsprogramm ermöglicht nach jedem Produktbezug mit Milch die Spülung der Milchleitung und des Schäumerkopfes. Der Startzeitpunkt der Spülung ist individuell programmierbar (z. B. 3 Minuten nach letztem Produktbezug). Alle manuellen Reinigungsschritte wie z. B. die Zudosierung von Reinigungsmittel zur Milchreinigung werden auf dem Touchscreen der Kaffeemaschine angezeigt. Die erforderliche Wassermenge wird automatisch nach starten des Reinigungsprogramms von der angeschlossenen Kaffeemaschine hinzudosiert. Somit verringert sich der Zeitaufwand für die Reinigung.

Selbstbedienung

Die Produktbehälter und der Handeinwurf sind abschließbar. Die Satzrutsche entsorgt den Kaffeesatz direkt in einen unter der Theke installierten Abfallbehälter. Zur genauen Tassenpositionierung ist ein Tassenanschlag montiert. Der Tassensensor erkennt automatisch, ob eine Tasse unter dem Kaffeeauslauf vorhanden ist. Bei fehlender Tasse ist die Produktwahl gesperrt. Bei untergestellter Tasse wird die Spülung unterdrückt.

Hersteller: Franke Kaffeemaschinen AG (ISO 9001 zertifiziert)

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

1,00 St

€

€

21.1 UNTERTHEKENKÜHLEINHEIT

Franke Beistellgerät Unterthekenkühleinheit UT320 FM850 12 Liter

Für die Produktlinie FoamMaster FM850.

Das Beistellgerät Unterthekenkühleinheit UT320 FM850 dient zum Aufbewahren von gekühlter Milch für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit warmer Milch und warmem Milchschaum sowie kalter Milch und kaltem Milchschaum.

Technische Daten

Milchvorrat: 1 Behälter: 12 Liter

Anschlusswert: 230V, 1LNPE, 100W, 10A, 50/60Hz Temperaturbereich
+ 3°C bis + °C (Milchkühlung) Gewicht: netto: ca. 26 kg

Abmessungen:	Breite:	320 mm		
	Höhe:	573 mm	Tiefe:	
		467 mm		
Kühlraumabmessungen:	Breite:	170 mm	Höhe:	
		250 mm	Tiefe:	
		370 mm		

Zulassungen: CB / CE / EMV / HACCP

Ausführung

Alle wesentlichen Teile sind in Edelstahl rostfrei gefertigt. Die Tür mit Edelstahlblende und der Milchbehälter mit Deckel sind aus pflegeleichtem Kunststoff hergestellt. Der Milchbehälter mit Deckel ist spülmaschinengeeignet. Die Gehäusefarbe ist anthrazit.

Merkmale und Ausstattung

Die Kühleinheit ist mit einer Hochleistungsmilchpumpe ausgestattet, die für eine optimale Dosierung der Milchmenge sorgt. Die Installation der Kühleinheit erfolgt im Thekenunterbau unterhalb der Kaffeemaschine. Wird die Kaffeemaschine mit einer Satzrutsche betrieben erfolgt der Einbau der Kühleinheit nach links oder rechts versetzt unterhalb der Kaffeemaschine. Die Milchbevorratung erfolgt in einem transparenten 12 l Kunststoffbehälter mit Deckel.

Durch leichtes Herausziehen des Behälters aus der Kühleinheit öffnet sich der Schieber im Deckel und die Milch kann auf einfache Weise nachgefüllt werden. Die Kühleinheit ist elektronisch gesteuert und auf die Steuerung der Kaffeemaschine abgestimmt. Die stufenlose Temperaturregelung und die Temperaturmessung direkt im Medium gewährleisten eine optimale Kühltemperatur von +

3°C bis +8°C. Die Temperaturanzeige erfolgt in der Kühleinheit und auf dem Display der Kaffeemaschine. Die Leermeldung, die Produktsperre bei Milchmangel und ein Restmengenbezug von Milch-/Milchkafeeerzeugnissen nach der Leermeldung ist an der angeschlossenen Kaffeemaschine programmierbar. Die Tür ist mit einer auswechselbaren Profildichtung ausgestattet. Ein separater Schalter hat die Funktion das Gerät ein- bzw. auszuschalten. Die Kühleinheit ist mit einem Zylinderschloss abschließbar.

Kundeneinstellung

Über die Touchscreen-Bedieneinheit der Kaffeemaschine kann der Benutzer die entscheidenden Parameter wie z. B. Ausgabetemperatur- und -menge der Milch selbst einstellen oder Fehleinstellungen korrigieren. Die Zugangsberechtigung kann individuell definiert und mit PIN-Code gesichert werden.

Abrechnungssysteme

Die Abrechnung der bezogenen Produkte erfolgt über die jeweils angeschlossene Kaffeemaschine. Der Kaffeevollautomat kann mittels MDB-Schnittstelle an handelsübliche Bezugs- und Abrechnungssysteme sowie Münzprüfer oder Münzwechsler angeschlossen werden. Eine weitere Abrechnung erfolgt durch den internen Zähler der Kaffeemaschine (Total Zähler, Zähler pro Produkt).

Reinigung

Das integrierte, automatische Spül- und Reinigungsprogramm der Kaffeemaschine erleichtert den Unterhalt und die Pflege des Gerätes und sorgt für optimale Hygiene und gleich bleibende Produktqualität. Zur Reinigung der Milchwege genügt das Hineinstellen des mitgelieferten Messbechers mit der vorgegebenen Menge des mitgelieferten Milchreinigers in den Kühlraum der Kühleinheit. Die erforderliche

Wassermenge wird automatisch nach starten des Reinigungsprogramms von der angeschlossenen Kaffeemaschine hinzudosiert. Somit verringert sich der Zeitaufwand für die Reinigung.

Hersteller: Franke Kaffeemaschinen AG (ISO 9001 zertifiziert)

21.2 BEISTELLGEHÄUSE ZAHLUNGSSYSTEM

Das Beistellgehäuse mit integriertem Münzwechsler CF 7900 für Wert- und Geldkartensysteme ist für die Integration eines bauseitig vorhandenen Wert- oder Geldkartenlesers vorbereitet. Mit diesem Wert- und Geldkartensystem ist der bargeldlose Kaffeeausschank oder mit dem integrierten Münzwechsler der Betrieb mittels Münzen oder Token (Wertmarken) in der Selbstbedienung mit individueller Preisgestaltung der verschiedenen Produkte möglich. Der Münzwechsler gibt ggf. anfallendes Wechselgeld über die Münzrückgabe zurück. Zur Bereitstellung von Tassen, Untertassen und Gläsern, die zur Zubereitung von Getränken benötigt werden ist ein Tassenrahmen montiert.

Technische Daten

Anschlusswert:

vom jeweiligen Wert- und Geldkartensystem abhängig Gewicht: netto
ca. 20 kg

Abmessungen: Breite: 200 mm
Höhe: 570mm mit Standardfuß
Tiefe: 440 mm

Zulassungen: CE

Ausführung

Die Gehäuseteile sind teilweise in Edelstahl rostfrei gefertigt sowie korrosionsgeschützt lackiert. Die Tür ist aus pflegeleichtem Kunststoff hergestellt.

Merkmale und Ausstattung

Dem Design des Kaffeevollautomaten angepasst, wird das Wert- und Geldkartensystem in das Franke Beistellgehäuse mit integriertem Münzwechsler und MDB- Schnittstelle eingebaut. Die Montage erfolgt an der rechten (Standard) oder linken Geräteseite der Kaffeemaschine. Die Beschaffung des Wert- und Geldkartensystems und der dafür erforderlichen Händlerkarte, muss vom Kunden der Kaffeemaschine veranlasst werden. Eine Kompatibilitätsprüfung des Systems zum Kaffeevollautomaten, die Entscheidung über die Kompatibilität und der Einbau erfolgt durch die Franke Kaffeemaschinen AG.

Das Münzwechslersmodul vom Typ CF 7900 ist mehrpreisig, elektronisch gesteuert, mit 6 verschiedenen Münzen programmierbar und auf die Währung Euro eingestellt. Zusätzlich zum Münzsatz oder anstelle von 2 Münzen, kann

der Betrieb auch mit 2 verschiedenen Token (Wertmarken) erfolgen. Jede einzelne Münze kann separat gesperrt werden. Das Modul besitzt 6 Tuben für Wechselgeld. Die Programmierung erfolgt über das Inkassomodul mittels Adjust- Karte. Die Münzschublade ist von außen nicht zugänglich und durch die abschließbare Fronttür gesichert.

Hersteller: Franke Kaffeemaschinen AG (ISO 9001 zertifiziert)

angeboten:

Hersteller:
Typ:

1,00 St € _____ €

21.3 WASSERFILTERSYSTEM

BWT bestmax ist die einfache und praxisorientierte Allround-Filtrationslösung, entwickelt für die vielfältigen Anforderungen in der Gastronomie: für einzigartiges Kaffeewasser, ideales Wasser für Vending-Geräte und optimalen Reindampf für Backöfen und Kombidämpfer. Dank der

neuen High-Efficiency-Technology (HET) wird die Wasseroptimierung jetzt noch wirksamer. Das Resultat: eine gleichbleibend hohe Qualität aller Heiß- und Kaltgetränke in Tasse und Becher, in der Küche und in der Bäckerei, für alle Speisen und Backwaren.

Vorteile von BWT bestmax auf einen Blick:

- 5-fach-Filtration
- Hocheffizienter Kalkschutz
- Filtration auch des Bypass-Wassers
- Einfachste Handhabung beim Filtertausch
- Horizontal und vertikal einsetzbar
- Automatischer Wasserstopp beim Filtertausch

BWT bestmax Typ XL
 Anschlussgewinde (in/out) 3/8"
 Eingangsdruck, min.–max. in bar 2 – 8
 Wassertemperatur, min.–max. in °C 4 – 30
 Umgebungstemperatur, min.–max. in °C 4 – 40
 Gesamthöhe ohne Bügel (A) in mm, ca. 500

Gesamthöhe mit Bügel (B) in mm, ca.	530
Anschlusshöhe (C) in mm	450
Abstand zum Boden (D) in mm	65
Einbaulänge (E) in mm	125
Ø Filterkerze (F) in mm	145
Gewicht in kg, ca. (trocken/nass)	7,5/11,0

angeboten:

Hersteller: '.....'

Typ: '.....'

2,00 St

€

€

Summe LOS 2/ Titel 2 Kaffeemaschinen

€

LOS 3 / Titel 3 Wandverkleidungen

LAYOUT

Ausarbeitung des erarbeiteten Konzepts und Umsetzung der Layouts für das Restaurant "Eat & Meet Heidelberg".

Darstellung der Bildwelten auf die festgelegten Wände im Restaurant. Satz/Reinzeichnung, Restaurantbeschriftung Bild und Text, Ausführung der ausgewählten Wandbeschriftungen für Druck.

Hersteller: DUBBEL SPÄTH GMBH & CO. KG
KONZEPT KREATION MEDIEN
Frankfurter Straße 44
64293 Darmstadt

1,00 St _____ € _____ €

2 ILLUSTRATIONEN FOOD

Illustrationen Food

Hersteller: DUBBEL SPÄTH GMBH & CO. KG
KONZEPT KREATION MEDIEN
Frankfurter Straße 44
64293 Darmstadt

1,00 St _____ € _____ €

3 PROJEKTMANAGEMENT

Kontrolle des Projektablaufes über alle Stufen. Abstimmung der Themen und Inhalte mit allen Beteiligten (intern und extern).

Hersteller: DUBBEL SPÄTH GMBH & CO. KG
KONZEPT KREATION MEDIEN
Frankfurter Straße 44
64293 Darmstadt

1,00 St _____ € _____ €

3 ABSTIMMUNGSTERMIN

Abstimmungstermin mit dem Hersteller der Wandverkleidung im Restaurant Eat & Meet beim Studierendenwerk Heidelberg in Heidelberg. Termin wird noch festgelegt.

Hersteller: DUBBEL SPÄTH GMBH & CO. KG
KONZEPT KREATION MEDIEN
Frankfurter Straße 44
64293 Darmstadt

1,00 St _____ € _____ €

4 ALUDIBOND DRUCKPLATTE
Herstellung Wandmotive Counterseite links
Material: Aludibond und Hochleistungs-SK-Folie
Druck: UV 6C
Verarbeitung: Schutzlaminat matt und Kaschierung
Motive: grüne Wand Illustrationen
Format: 562 x 201 cm.

Hersteller: DUBBEL SPÄTH GMBH & CO. KG
KONZEPT KREATION MEDIEN
Frankfurter Straße 44
64293 Darmstadt

1,00 St € _____ €

5 ALUDIBOND DRUCKPLATTE
Herstellung Wandmotive Counterseite rechts
Material: Aludibond und Hochleistungs-SK-Folie
Druck: UV 6C
Verarbeitung: Schutzlaminat matt und Kaschierung
Motive: grüne Wand Illustrationen
Format: 585 x 290 cm.

Hersteller: DUBBEL SPÄTH GMBH & CO. KG
KONZEPT KREATION MEDIEN
Frankfurter Straße 44
64293 Darmstadt

1,00 St € _____ €

6 ALUDIBOND DRUCKPLATTE
Herstellung Wandmotive Tablettablage rechts
Material: Hochleistungs-SK-Folie
Druck: UV 6C
Verarbeitung: Schutzlaminat matt und Kaschierung
Motive: grüne Wand Illustrationen
Format: 230 x 120 cm.

Hersteller: DUBBEL SPÄTH GMBH & CO. KG
KONZEPT KREATION MEDIEN
Frankfurter Straße 44
64293 Darmstadt

1,00 St € _____ €

7 SILIKONFUGE
Anbringung einer umlaufenden Silikonfuge an den äußeren
Rändern der Dibondverkleidungen
Fuge transparent.

BIETERANGABE SILIKON:
Hersteller:
Material:

Hersteller: DUBBEL SPÄTH GMBH & CO. KG
KONZEPT KREATION MEDIEN
Frankfurter Straße 44
64293 Darmstadt

1,00 St € _____ €

8

TRANSPORTPAUSCHALE

An- und Abfahrt nach Heidelberg
(Studierendenwerk Heidelberg)

Hersteller: DUBBEL SPÄTH GMBH & CO. KG
KONZEPT KREATION MEDIEN
Frankfurter Straße 44
64293 Darmstadt

1,00 St € _____ €

9

MONTAGE

Beklebung der Wände mit Bildmotiven
Verkleben auf Fläche. Montage der Motive vor Ort. Termin
im Zeitraum 20.02.2017 – 07.04.2017 wird noch fixiert.

Hersteller: DUBBEL SPÄTH GMBH & CO. KG
KONZEPT KREATION MEDIEN
Frankfurter Straße 44
64293 Darmstadt

1,00 St € _____ €

Summe LOS 3/ Titel 3 Wandverkleidungen _____ €

Summe LV Umbau Cafeteria eat & meet am Uniplatz, 69117 Heidelberg _____

Zusammenfassung

LOS 1/ Titel 1	_____ €
Küchentechnik	
LOS 2/ Titel 2	_____ €
Kaffeemaschinen	
Los 3/ Titel 3	_____ €
Wandverkleidungen	

Pos.Nr.	Menge	EP	GB
Gesamt			
netto _____ €			
zzgl. 19,0 %			
MwSt. _____ €			
Gesamt brutto _____ €			

Ort/Datum/Stempel/rechtsverbindliche Unterschrift