

<b>Projekt:</b>	<b>1717</b>	<b>Sanierung Landestheater Rudolstadt</b>
<b>LV:</b>	<b>1717-36</b>	<b>Kücheneinrichtung Kantine</b>

---

<b>Inhaltsverzeichnis</b>		<b>Seite</b>
<hr/>		
Deckblatt		1
Titel: 001	Küchengeräte	14
Titel: 002	Küchenmöbel	18
Titel: 003	Stundenlohnarbeiten	32
Titel: 004	Inbetriebnahme / Einweisung	33
Zusammenstellung		35
<hr/>		
Gesamtseitenzahl		36

## Kostenermittlung

Projekt: 1717  
LV: 1717-36

Sanierung Landestheater Rudolstadt  
Kücheneinrichtung Kantine

---

## LEISTUNGSVERZEICHNIS

Projekt Sanierung Landestheater Rudolstadt

---

Leistungsverzeichnis Kücheneinrichtung Kantine

---

Auftraggeber	Thüringer Landestheater Rudolstadt Am Kirschberg 33	Planung und Thüringer Symphoniker Saalfeld-Rudolstadt GmbH Anger 1 07407 Rudolstadt	SIGMA PLAN Weimar GmbH Bauüberwachung 99423 Weimar Telefon 03643 - 8600-0 Telefax 03643 - 8600-86
Ansprechpartner	Herr Mathias Moersch Verwaltungsdirektor LTR Anger 1 07407 Rudolstadt		Herr Weyh / Herr Albrecht Telefon 03643 - 8600-0 Telefax 03643 - 8600-86
Ausführungsort	Anger 1 07407 Rudolstadt		

---

Vergabeort: siehe Verdingungsunterlagen / Anschreiben

Angebotsabgabe Datum: siehe Verdingungsunterlagen / Anschreiben

Uhrzeit: siehe Verdingungsunterlagen / Anschreiben

---

Angebotssumme netto		EUR _____
Nachlass ohne Bedingungen	_____ %	EUR _____
Angebotssumme netto mit Nachlass		EUR _____
Mehrwertsteuer	19 %	EUR _____
Angebotssumme brutto		EUR _____

## **Kostenermittlung**

**Projekt:** 1717  
**LV:** 1717-36

**Sanierung Landestheater Rudolstadt**  
**Kücheneinrichtung Kantine**

---

### Fachbauleitererklärung

Für die Übernahme von Fachbauleitung und Baustellenleitung im Sinne der Landesbauordnung und der landesrechtlichen Vorschriften benennt für die Gesamtleistung

die ausführende

Firma: .....

den Fachbauleiter: .....  
(Titel/Name)

Der Auftragnehmer bestätigt hiermit, daß für vorgenannte Personen eine Betriebshaftpflichtversicherung besteht.

Die in den einschlägigen Rechtsverordnungen festgelegten Pflichten sind uns bekannt. Ein Nachweis liegt vor.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, das Ausscheiden eines Fachbauleiters dem Auftraggeber unverzüglich anzuzeigen und gleichzeitig den neuen Fachbauleiter zur Weitermeldung an die zuständige Bauaufsicht zu benennen.....

Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift der  
Firma.....

Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift des Fachbauleiters

## **Kostenermittlung**

**Projekt: 1717**

**Sanierung Landestheater Rudolstadt**

**LV: 1717-36**

**Kücheneinrichtung Kantine**

---

### **ALLGEMEINE VORBEMERKUNGEN**

Das nachfolgende LV ist nur zusammen mit den beigefügten Plänen gültig.

Sämtliche Kosten für Leistungen, die vom AN in den vorgenannten Unterlagen gefordert sind, hat der AN in die Einheitspreise des nachfolgenden LV's mit einzurechnen, sofern diese nicht gesondert in Leistungspositionen aufgeführt sind.

Eine Endabnahme erfolgt durch das zuständige Amt. Alle Einbauten und Geräte müssen der Hygienevorschriften entsprechen. Dem ausführenden Unternehmen obliegt die Pflicht der Einhaltung aller diesbezüglichen Vorgaben und Regeln.

## Kostenermittlung

Projekt: 1717  
LV: 1717-36

Sanierung Landestheater Rudolstadt  
Kücheneinrichtung Kantine

---

# Baubeschreibung

## Globale Angaben zum Bauvorhaben

**Name und Anschrift des Auftraggebers:**  
siehe Deckblatt

Beschreibung des Bauvorhabens:  
Sanierung und Ersatzneubau Landestheater Rudolstadt

## Angaben zur Örtlichkeit

**Anschrift der Baustelle:**  
siehe Deckblatt

Lage des Einbauortes:  
Die Küche befindet sich im Untergeschoss des Mehrzweckgebäudes.  
Zugang erfolgt über das Treppenhaus bzw. über eine Außentreppe in den  
Lichthof. Zugangsbreiten sind auf max. 100 cm limitiert (Türöffnungen)

## Termine und Fristen

Vorgesehener Beginn der Baumaßnahme:   
Geplante Dauer der Baumaßnahme:

Vorgesehener Beginn der Arbeiten: 09.2023  
Geplante Dauer der Arbeiten: 1 Monate

## Angaben zur Baustelle

### Lage und Transportwege

**Zufahrtmöglichkeiten:** öffentliche Anlieger- und Wohnstraßen,  
Grundstückszufahrt

**Transportwege für Transport der Baustoffe auf der Baustelle:**  
siehe Ausführungsplanung

**Transportmittel für Transport der Baustoffe auf der Baustelle:**  
eigene Transportmittel des Auftragnehmers

## Sonstige Baustelleneinrichtung

**Geräte/Einrichtungen anderer Unternehmer:** keine

Ver- und Entsorgungsleitungsanschlüsse für:

Wasser:	vorhanden
Strom:	vorhanden
Abwasser:	keine
Gas:	keine

## **Kostenermittlung**

<b>Projekt:</b>	<b>1717</b>	<b>Sanierung Landestheater Rudolstadt</b>
<b>LV:</b>	<b>1717-36</b>	<b>Kücheneinrichtung Kantine</b>

---

Art / Lage der Lagerplätze: auf dem Grundstück

## **Sonstige Angaben zur Baustelle**

**Schutz vorhandener Einrichtungen oder Bauteile (Art und Umfang):** Alle Bauteile und Einbauten sind bis zur Übergabe / Inbetriebnahme zu schützen

## **Angaben zur Ausführung**

**Es bestehen folgende besondere Anforderungen an die Bauausführung:**

Erhöhte Anforderungen an die Bautoleranzen:	entsprechend Pos.
Erhöhte Anforderungen an den Schallschutz:	nein
Erhöhte Anforderungen zur Luftdichtheit:	nach EnEV / GEG

## **Entsorgung von Abfall nach DIN 18299**

Die Entsorgung / Lagerung in geeigneten Behältnissen von Abfall nach den Abschnitten 4.1.11 und 4.1.12 ATV DIN 18299 hat umgehend, spätestens täglich zum Abschluss der jeweiligen Arbeiten, zu erfolgen.

Alternativ zum Abfahren ist das Entsorgen in geeignete, auf der Baustelle lagernde Abfalltransportbehälter des Auftragnehmers zulässig. Es obliegt in diesem Fall dem jeweiligen Auftragnehmer selber dafür zu sorgen, dass keine Unbefugten Abfälle in diese Behälter füllen (Verschluss der Behältnisse).

Vom Auftraggeber werden keine Container bereitgestellt. Anfallender Abfall aus der allgemeinen Baumaßnahme werden in geeigneten Gefäßen auf gesonderte Veranlassung und Information durch den Auftraggeber gesammelt und gelagert. Die Kosten für die Container und die Entsorgung werden auf die beteiligten Firmen nach Wahl des Auftraggebers umgelegt.

Unzulässiger Abfall wird auf Kosten des Verursachers wieder aus den Behältern entfernt und ist vom Verursacher auf eigene Kosten zu entsorgen.

## **Kostenermittlung**

**Projekt:** 1717  
**LV:** 1717-36

**Sanierung Landestheater Rudolstadt**  
**Kücheneinrichtung Kantine**

---

### **TECHNISCHE VORBEMERKUNGEN:**

#### **Kücheneinrichtung**

Alle Geräte / Ausstattungen / Ausrüstungen müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik, nachfolgender Ausführungsbeschreibung sowie der in den Positionstexten aufgeführten Spezifikationen entsprechen.

##### **01. Elektrogeräte**

Die Ausführung der thermischen Seriengeräte, wie Heißluftdämpfer, Kochkessel, Kippbratpfannen usw., sowie Spülmaschinen muss mindestens der Schutzart IPX5 entsprechen.

Mindestschutzart für andere elektrische Teile in den Geräten ist der Spritzwasserschutz IPX4, der in separaten Gehäusen eingebaut und durch verschraubte Schalter- bzw. Installationsblenden zugänglich sein muss.

Kabelführungen sind mit Zugentlastung und vorschriftsmäßiger Verschraubung vorzusehen.

Die Geräte sind herstellerseitig bis zu den Anschlussklemmen fertig installiert. Steckvorrichtungen grundsätzlich als CEE / 400 V nach DIN 49462, DIN 49463, DIN 49465 und 230 V Schukostecker nach DIN 49440/49442 in IP 54 für ortsveränderliche Betriebsmittel.

Jedes feststehende Gerät ist mit zusätzlichem Potentialausgleich über eine Erdanschlussklemme durch den Auftragnehmer auszurüsten. Über eine Küchen - Hauptverteilung werden sämtliche Elektrogeräte abgesichert.

Alle angebotenen thermischen Geräte und Maschinen sind mit dem GS-Zeichen geprüft zu liefern. Geräte, die über dieses Zeichen nicht verfügen, sind gesondert aufzulisten.

Elektrische Geräte müssen VDE-geprüft. Gasgeräte OVGW-geprüft sein.

Die Kennzeichnung muss gut sichtbar am Gerät angebracht sein.

Elektrische Teile in Ausrüstungen müssen gemäß VDE-Richtlinien und den anerkannten Regeln der Technik installiert sein. Motorbetriebene oder elektrobeheizte Geräte müssen mit einem Ein- und Ausschalter versehen sein.

Die an Steuergeräte, Meldeleuchten und ähnlichen Teilen liegende Spannung darf 230 V nicht überschreiten. Kabel und Klemmleisten müssen dauerhaft beschriftet sein.

Steckdosen an Geräten müssen mit Klappdeckel verschlossen und korpusbündig eingebaut sein.

Alle Erzeugnisse, die unter die Maschinenrichtlinie fallen, müssen mit einer EU-Konformitätserklärung und der CE-Kennzeichnung ausgestattet sein.

Die Konformitätserklärung muss in deutscher Sprache beigefügt sein.

Der AG hat das Recht, die Maschinen vor Inbetriebnahme und im Garantiezeitraum im Rahmen einer Sichtkontrolle auf die Einhaltung der im GSG sowie in der Maschinenrichtlinie festgelegten Anforderungen zu prüfen oder durch Beauftragte prüfen zu lassen.

Die Notwendigkeit des Anschlusses von Geräten an eine Energieoptimierungsanlage wird in den Einzelspezifikationen festgelegt.

##### **02. Werkstoffe**

Angaben sind gültig, wenn in den Einzelspezifikationen nicht anders verlangt.

Unter der Bezeichnung CNS ist der Werkstoff mit der Werkstoff - Nr. 1.4301 zu verstehen. Es kann eine bessere Qualität verwendet werden, diese Qualität ist jedoch mindestens einzuhalten.

## **Kostenermittlung**

**Projekt:** 1717  
**LV:** 1717-36

**Sanierung Landestheater Rudolstadt**  
**Kücheneinrichtung Kantine**

---

Unter Feuchtigkeitseinfluss rostende Werkstoffe sind auch dann nicht zulässig, wenn sie farbig behandelt oder beschichtet sind.

Bei Konstruktionselementen ohne Werkstoffvorschrift ist der Werkstoff so zu wählen, dass er den besonderen Anforderungen an eine Küchenanlage entspricht. Analoges gilt für die Oberflächenbehandlung.

Materialstärken (mm):

Spülen 1,00 - 1,25

Abtropfflächen 1,50

Arbeitsflächen 2,00 - 3,00

Böden, Zwischenböden 1,50

Schrankkorpus 1,00

Rohrrahmengestelle (40x40) 1,25

Gerätesockel 1,50

Spülbecken 1,50 - 2,00

Verkleidungen 1,25 - 1,50

### **03. Abmessungen - Normung**

Es ist in geschlossenen Arbeitslinien eine einheitliche Gerätehöhe zu gewährleisten. Die Abmessungen der Geräte lt. LV können geringfügig verändert werden. Sie müssen in ihrer Funktionalität der Aufteilung der Planung entsprechen und dürfen die geplanten Außenmaße der Funktionseinheit keinesfalls überschreiten. Es sind grundsätzlich eigenverantwortlich die Maße am Bau zu nehmen und in den Gerätebestellungen zu berücksichtigen. Bei Unregelmäßigkeiten am Baukörper sind Schablonen anzufertigen. Alle Geräte sind in einheitlicher Gastronorm-Abmessung auszuführen (DIN / EN 631) - analoges gilt für das Behältersystem, Bleche usw. Aus CNS gefertigte Oberflächen sind mit einheitlichem Schliffbild auszuführen.

### **04. Abdeckungen und Verkleidungen**

Abdeckungen sind grundsätzlich ohne Holzunterfütterung auszuführen. Die Abdeckungen glatt, aus 2 mm dickem CNS, matt geschliffen. Schliff in Längsrichtung. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen an den Wandflächen (hinten, ev. links und/oder rechts) 50 mm hochgekantet mit Umschlag, sonst 50 mm abgekantet. Bei fahrbaren Arbeitstischen generell allseitig abgekantet.

Unterseite mit CNS-Profilen verstärkt. Die Profile mit der Abdeckung verbunden und abgedichtet. Zwischen den Profilen sind Antidröhnplatten aufgeklebt bzw. anderweitige dauerhafte Schalldämmungen angebracht. Die Unterseite ist mit CNS-Blechen zu schließen. Die vordere Längsseite und frei liegende Stirnseiten sind mit angekanteter Tropfnase auszuführen. Alle sichtbaren Schweißnähte sind so zu verschleifen, dass die Oberfläche dem allgemeinen Schliff angepasst ist. Schweißnähte sind so zu führen, dass keine Hohl- oder porösen Stellen, Risse oder Verfärbungen auftreten. An sichtbaren Stellen so geschliffen, dass ein einheitliches Schliffbild entsteht.

Fest eingebaute, nebeneinanderstehende Arbeitsmöbel sind, wenn in den Positionstexten nicht anders beschrieben, mit einer durchgängigen, verschweißten Abdeckung zu versehen.

Bei Wandaufstellung ist eine demontierbare Wandabschlusszarge inkl.

Gummidichtung (Wandaufschraubzarge) vorzusehen. Dies gilt auch für thermische Geräte, die an Wände oder Brüstungen anschließen. Sind Steckdosen in den Wandabschlusszargen vorgesehen, so sind diese entsprechend zu dimensionieren und mit dem vorgesehen Schutzgrad zu konstruieren. Wartungsarbeiten an den elektr. Einrichtungen müssen von vorn, mit vertretbarem Aufwand, durchgeführt werden können.



## **Kostenermittlung**

**Projekt:** 1717  
**LV:** 1717-36

**Sanierung Landestheater Rudolstadt**  
**Kücheneinrichtung Kantine**

---

Sind für Abdeckungen oder Verkleidungen Stossnähte vorgesehen, so sind diese als Haarfugen auszuführen, zu verschrauben, zu verkleben und gegen das Eindringen von Feuchtigkeit dauerhaft zu schützen.

Sind für Abdeckungen oder Verkleidungen keine besonderen Anforderungen vorgesehen, so sind diese abgekantet auszuführen. Alle Abkantungen sind ohne scharfe Kanten auszuführen, die Kantungen jeweils mit Umschlag, um Verletzungen zu vermeiden. Eventuelle Übergänge zwischen den Geräten sind stufenlos auszuführen, sauber zu bearbeiten und abzudichten.

### **05. Schubladen**

Der Schrankraum in CNS 18/10, 3seitig geschlossen, vorne mit entsprechender Anzahl Schubladen, Blende zweischalig mit waagerecht angekanteter Griffleiste. Alle Schubladenkörper müssen tiefgezogen oder als Kastenschubladen ausgebildet und zum Einhängen von Gastronormbehältern geeignet sein. Je Schublade ist ein GN Behälter mit zu liefern. Bei 700 mm tiefem Korpus ein GN 1/1 Behälter, GN 2/1 bei 800 mm tiefem Korpus.

Alle Schubladen müssen mit Vorrichtungen zum Abschiessen (kein Vorhängeschloss) ausgestattet sein.

Alle Oberkanten sind nach außen zu kanten. Löt- oder anderes Material zum Ausfüllen von Ecken etc. wird nicht anerkannt. Die Vorderseite der Schublade muss mit dem Innenteil so verbunden sein, dass außen keine Schrauben oder Niete sichtbar sind. Die Schubladen sind mit CNS-Teleskop-Vollauszügen (mind. 60 kg Tragkraft) auszustatten, welche so konstruiert sein müssen, dass der eingesetzte GN-Behälter senkrecht herausgenommen werden kann, ein unbeabsichtigtes Herausziehen unmöglich ist, die Schublade bei Bedarf jedoch ganz ausgehängt werden kann und in geschlossener Stellung arretiert.

Schubladenblock mit 2 Schubladen: 2 Schubladen gemäß GN Norm je nach Korpus, für GN Behälter der max. Tiefe von 200 mm.

Schubladenblock mit 3 Schubladen: 2 Schubladen gemäß GN Norm je nach Korpus, für GN Behälter der max. Tiefe von 100 mm. 1 Schublade gemäß GN Norm je nach Korpus, für GN Behälter der max. Tiefe von 200 mm.

Schubladenblock mit 4 Schubladen: 4 Schubladen gemäß GN Norm je nach Korpus, für GN Behälter der max. Tiefe von 100 mm.

Alle GN-Schubladen sind mit jeweils einem der Größe der Schubladen angepassten GN-Behälter auszustatten.

Schubladen unter Tischplatten an offenen Tischen erhalten zusätzlich ein CNS-Gehäuse.

### **06. Rohrgestelle**

Rohrgestelle für Tische mit offenem Unterbau oder Spülen sind aus Vierkantrrohr 40x40x1,5 mm herzustellen.

Die einzelnen Gestellfüße sind im unteren Bereich mit dem gleichen Material mittels Querstreben waagrecht zu verbinden. Bei unterfahrbaren Tischen entfällt die vordere Querstrebe. Rohrgestelle mit Grundbord bzw. Grundrost (fest verschweißt oder herausnehmbar), stehend auf höhenverstellbaren CNS-Füßen. Die Höhe ist der Örtlichkeit anzupassen.

### **07. Grundböden / Grundroste**

Unterbau mit Grundboden 1,5 mm stark, 150 -200 mm über dem Boden zwischen den Querstreben eingeschweißt, allseitig 50 mm abgekantet, mit CNS-Profilen verstärkt.

Unterbau mit Grundrost 150 - 200 mm über dem Boden zwischen die Querstreben die Rostelemente in max. Rostlänge von 500 mm eingelegt, bzw. eingeschweißt, Abstand zwischen den Querstreben der Roste ca. 100 mm.

## **Kostenermittlung**

Projekt: 1717  
LV: 1717-36

Sanierung Landestheater Rudolstadt  
Kücheneinrichtung Kantine

---

### **08. Fußaufstellung**

Die Füße bzw. Fußenden sind mit CNS-Fußstollen, welche in der Höhe um mind. +/- 10 mm verstellbar sind, auszustatten. Bei Aufstellung auf bauseitigem Sockel sind die Arbeitstische entsprechend vorzubereiten.

### **09. Schrankausführung (Standard)**

Die Schrankräume in CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, vorne offen oder durch die bezeichneten Türen oder Laden verschlossen, Rückwand und Seitenwände aus einem Stück gekantet. Alle Schrankkorpusse sind in stabiler Ausführung zu fertigen und gegebenenfalls durch Zwischenwände zu unterteilen. Der Boden ist durch Profile zu verstärken. Bei Schränken mit Zwischenböden diese glatt, aus 1,5 mm dickem CNS, bei entsprechender Länge mit CNS-Profilen verstärkt, allseitig 40 mm abgekantet, in der Höhe verstellbar. Im Schrank 4 Schlitzschienen mit je 1 Auflegewinkel. Das Zwischenbord, 8-fach in der Höhe verstellbar (im Raster von ca. 30 mm). Bei festen Zwischenborden ist dieses eingeschweißt. Bei Schränken, die stirnseitig zwischen zwei Wände gestellt werden, ist beidseitig eine ca. 25 mm breite Blende als Ausgleich für evtl. Wandunebenheiten vorzusehen. Die Deckplatten sind jeweils bis zur Wand zu führen.

### **10. Schrankausführung (Hygiene)**

Ist in den Positionstexten eine Hygieneausführung gefordert, so sind, über die Standardausführung hinaus, die Schrankräume gemäß DIN 18865-9 mind. in H2-Ausführung zu gestalten. Schlitzschienen für höhenverstellbare Böden sind nicht zugelassen. Die Höhenverstellung ist über, in die Seitenwände, eingezogene Sicken oder entsprechend anderweitige Maßnahmen sicherzustellen.

### **11. Spülen / Einbaubecken/Abfallsammler**

Die Deckplatte ist 3-seitig 50 mm ab- und bei Anschluss an senkrechte Anschlussflächen 50 mm hochgekantet mit Umschlag. Die vordere Längsseite ist mit angekanteter Tropfnase auszuführen. Die Platte ist mit einem umlaufenden Wulstrand, welcher die Spüle und / oder die Abtropffläche umfasst, zu versehen. Alle sichtbaren Schweißnähte sind so zu verschleifen, dass die Oberfläche dem allgemeinen Schliff angepasst ist.

Abtropfflächen in gerillter Ausführung mit Gefälle zum Becken und Profilrand.

Die Becken tiefgezogen, innen gebürstet, mit großen Radien und zur restlosen Entleerung mit Gefälle zum Auslauf. Das Becken ist von unten mit Antidröhnmaterial auszustatten. Beckenblenden unter die Abdeckung zwischen die Rohrgestellfüsse geschweißt. Generell ist eine dreiseitige Beckenblende angebracht, wenn in den Einzelspezifikationen nichts anderes angegeben wird.

Die Höhe ist so ausgelegt, dass das entsprechende Becken komplett abgedeckt ist.

Alle Handwasch- und Ausgussbecken sind mit einer Auslaufprägung, mit Ab- und Überlaufverbindungen DN 50, mit Standrohrventilen bzw. Stopfventilen und gelochtem CNS - Eckschutzsieb, einschließlich Befestigungsmaterial auszustatten.

Spülen mit offenen Unterbauten erhalten, zum Schutz der Anschlussverbindungen, einen Stossbügel oder ähnlichen Rammschutz unterhalb des Beckens. In allen Unterschränken mit Installation bzw. Becken ist die Rückwand ca. 200 mm nach vorn versetzt und werkzeuglos abnehmbar gestaltet, damit die Medienanschlüsse dahinter verschwinden.

Müllabteil/ Abfallkipper/ Müllauszug unter den Spülbecken bzw. Handwaschbecken: Müllabteil verschlossen mit einer rechts oder links angeschlagenen Flügeltür mit Einwurfklappe für Papierhandtücher, an deren Rückseite ein Abfallbehälter aus

## **Kostenermittlung**

**Projekt:** 1717  
**LV:** 1717-36

**Sanierung Landestheater Rudolstadt**  
**Kücheneinrichtung Kantine**

---

CNS über die gesamte Breite der Flügeltüre eingehängt ist.

Abfallkipper mit doppelwandiger, gesicherter Kipptür, Griffleiste oben, mit ca. 45°

Öffnungswinkel, unten angeschlagen und herausnehmbar.

Auf der Innenseite ein eingehängter Abfallbehälter aus CNS über die gesamte Breite und Höhe der Kipptür.

Müllauszug auf kugelgelagertem CNS-Vollauszug, Tragkraft > 120 kg.

Der Auszug als CNS-Wanne mit Radiusaufkantung vorn und hinten zur Aufnahme von Abfallbehältern aus temperaturbeständigem Kunststoff, Inhalt je 38 Liter.

Die Auszugblende ist mit dem Wannenteil so verbunden, dass außen keine Nieten oder Schrauben sichtbar sind. Der Griff als waagrecht angekanteter Griffleiste.

Der Müllauszug kann zur Reinigung ausgehängt werden.

### **12. Schiebetüren**

Schiebetüren sind doppelwandig, innen mit Dämmmaterial verstärkt. Griffe sind als senkrecht angekantete türblattbündige Griffleiste mit Möglichkeit zum Verschließen auszuführen. Die Türen müssen oben aufgehängt werden und auf geräuscharmen Rollen (kugelgelagert) laufen. An der Unterseite werden die Türen U-förmig gekantet für unsichtbare Führung im Halter. Bei geöffneter Tür muss der Boden im offenen Türbereich absolut glatt sein.

### **13. Flügeltüren**

Flügeltüren sind doppelwandig, innen mit Dämmmaterial verstärkt. Griffe sind als senkrecht angekantete türblattbündige Griffleiste mit Möglichkeit zum Verschließen auszuführen. Sie sind fluchtend und ohne Überlappen zu fertigen und müssen mit stabilen, wartungsfreien Scharnieren angeschlagen sein. Jedes Türblatt ist mit einem Magnetschnapper auszurüsten.

### **14. Regalanlagen**

Bei Regalaufstellungen in Winkel- und U-Form ist darauf zu achten, dass die Regalständer die Beschickung nicht erschweren, d.h., dass an den Winkelstößen die Regalböden- oder Rasten einzuhängen sind und störende Ständer an diesen Stellen vermieden werden müssen.

Alle Regale sind gegen Umkippen durch geeignete Wand- oder Deckenbefestigungen zu sichern (außer Kühlzellenregale und fahrbare Regale). Die Tragfähigkeit und Standfestigkeit der Regale sind durch Zertifikat nachzuweisen und durch dauerhafte Beschilderung an den Regalen deutlich kenntlich zu machen. Aufstellung der Regale, wenn im Leistungsverzeichnis nicht anders angegeben, grundsätzlich auf höhenverstellbaren Füßen.

### **15. Wandborde / Wandregale**

Höhenverstellbare Wandborde, ein- oder mehretagig, sind mit Konsolen und Schlitzschienen aus CNS 18/10 auszustatten. Die Borde aus CNS, Materialdicke 1,5 mm, 3-seitig 40 mm ab-, hinten 40 mm hochgekantet.

Schlitzschienen mit Befestigungslöchern für Wandmontage. Konsolen je nach Länge der Borde, mit Schlitzschienen. Borde im Raster höhenverstellbar.

Anzahl der Borde gemäß Ausführung.

Feste Wandborde, ein- oder mehretagig, sind direkt mit Konsolen an der Wand befestigt. Die Borde aus CNS, Materialdicke 1,5 mm, 3-seitig 40 mm ab-, hinten 40 mm hochgekantet. Konsolenanzahl je nach Länge der Borde.

### **16. Aufsatzborde**

## **Kostenermittlung**

**Projekt:** 1717  
**LV:** 1717-36

**Sanierung Landestheater Rudolstadt**  
**Kücheneinrichtung Kantine**

---

Die Borde aus 1,5 mm CNS, mattgeschliffen. Allseitig 40 mm ab- und 12 mm eingekantet. Abstand zwischen den beiden Borden (bzw. zwischen Arbeitsfläche und Bord) 350 mm.

Mit den der Länge der Aufsatzborde benötigten Steher aus Quadratrohr 30x30x1,25 mm, am Bord fest fugenlos angeschweißt. Aufsatzbord inkl. Montageteile zur Befestigung auf der Arbeitsplatte. Bei loser Aufstellung sind die Steher frei und ohne die Arbeitsfläche zu beschädigen aufzustellen. Bei fester Aufstellung sind die Steher generell fugendicht / umlaufend verschweißt und poliert auf der Arbeitsplatte anzubringen.

### **17. Wandschränke**

Die Schränke in CNS, 3-seitig geschlossen, Schrankböden doppelwandig. Jeweils 1 CNS-Zwischenbord verstellbar.

Korpus Materialdicke mind. 1,0 mm. Sichtbare Aussen- und Innenseiten geschliffen. Mit Aufhängeleisten zur Wandmontage. Die Schrankräume gemäß Einzelspezifikationen offen oder geschlossen ausgeführt. Sollte Hygieneausführung gefordert sein, so sind die Schränke entsprechend zuvor beschriebener Schrankausführung (Hygiene) zu gestalten.

### **18. Fahrbare Geräte**

Alle Lenk- und Bockrollen von fahrbaren Geräten und Einrichtungsgegenständen sind als Transportrollen / Schwerlastrollen entsprechend der vorgesehenen Belastbarkeit in korrosionsfester Ausführung (Gehäuse aus CNS) zu liefern. Die Rollen besitzen mind. Strahlwasser gekapselte, wartungsfreie Lager. Die Lauffläche (Bereifung) besteht aus hochabriebfestem Kunststoff oder gleichwertigem Material, welches gegen alle Reinigungs- und sonstige Flüssigkeiten eines Kochbetriebes in ausreichendem Maße resistent ist und auch auf einem Epoxydharzboden mit der Klassifikation R12 keinen starken Verschleiß zeigt. Bei fahrbaren Einrichtungsgegenständen mit Lenkrollen sind 2 Lenkrollen mit Totalfeststeller für Fußbedienung (Radlauf und Schwenkung werden gleichzeitig blockiert) auszustatten, an allen vier Ecken befinden sich runde Wandabweiser. Die Abmessungen der Rollen entsprechen der DIN 18867 Teil 8. Sind fahrbare Arbeitsmöbel geplant, die nur zu Reinigungszwecken ortsveränderlich vorgesehen sind, so sind die Lenk- und Bockrollen, zum Ausgleich von Bodenunebenheiten bzw. zum Ausgleich des Bodengefälles, höhenverstellbar auszuführen.

### **19. Thermische Geräte**

Die beheizten Großküchengeräte müssen das GS-, VDE- bzw. DIN - DVGW - Prüfzeichen sowie die EU-Konformitätserklärung und die CE-Kennzeichnung besitzen. Deckplatten im Küchenblock stehender Geräte sind so auszuführen, dass kein Fett oder Wasser zwischen die Geräte gelangen kann. Abdeckungen sind mit Wassersammelrinnen auszuführen. Das Wasser wird über Fallrohre direkt in die Bodenrinnen abgeführt.

### **20. Elektroinstallationen**

Alle Elektroinstallationen in Geräten und Anlagen müssen den einschlägigen VDE-Vorschriften entsprechen und verdeckt verlegt sein. Die Geräte sind inklusive der kompletten Verkabelung, Absicherung und Arbeitssteckdosen entsprechend den gültigen Vorschriften zu liefern. Die Medienzulieferung erfolgt zum zentralen Anschlussfach, gegebenenfalls sind Unterverteilungen mit entsprechendem Schutzgrad zu installieren.

### **21. Lieferumfang / Anschlussarbeiten**

## **Kostenermittlung**

**Projekt:** 1717  
**LV:** 1717-36

**Sanierung Landestheater Rudolstadt**  
**Kücheneinrichtung Kantine**

---

Die Geräte und Anlagen sind frei Aufstellungsort zu liefern, aufzustellen, auszurichten und anzuschließen.

Die Anschlüsse für Kalt- und Warmwasser (auch Weichwasser) sind mit einer Verschraubung zu versehen. Der Anschluss der Spülen, Ausgüsse und Waschbecken erfolgt ab bauseitigen Eckventil bzw. Ablaufanschluss durch den Auftragnehmer. Die Elektroanschlüsse (auch Datenanschlüsse) sind mit den passenden Anschlussverbindungen zu versehen und in Absprache mit dem jeweils zuständigen Installationsunternehmen anzuschließen. Sämtliche Kosten für Installation und Anschluss sind in die E-Preise einzurechnen. Die Verantwortung für die Inbetriebnahme und Funktion verbleibt beim AN.

Zum Lieferumfang gehören Konsolen und Befestigungsmaterial in korrosionsbeständiger Ausführung. Weiterhin alle Passstücke, Verkleidungsblenden, welche zur Schließung von Zwischenräume zwischen Geräten aus hygienischen oder gestalterischen Gründen notwendig werden.

Alle Geräte sind mit Typenschildern aus korrosionsbeständigem Material mit eingravierter Schrift mit Angaben der technischen Daten zu versehen.

Folienaufkleber und Klebeschilder dürfen nicht verwendet werden.

Bereits montierte Anlagenteile sind während der Bauphase mit geeigneten Mitteln vor Beschädigung und Verschmutzung zu schützen. Sämtliche Kosten hierfür sind in die E-Preise einzurechnen. Die Verantwortung für die Inbetriebnahme und Funktion verbleibt beim AN.

Vor der Übergabe sind alle Geräte und Einrichtungen gründlich zu reinigen.

### **22. Medieninstallationen**

Alle Installationen sind so zu verlegen, dass die Nutzung der Schrankräume und Kühlfächer nicht beeinträchtigt wird. Leitungen in Nutzräumen müssen immer verdeckt (in CNS-Kanälen etc.) verlegt werden.

Ver- und Entsorgungseinrichtungen, für alle auf der Abdeckung stehenden Geräte durch die Abdeckung der Geräte, sind wasser- und säuredicht herzustellen und in die Einheitspreise einzubeziehen. Dies gilt auch für vom Nutzer bereitgestellte Geräte.

### **23. Energieoptimierung**

Bei einer Geräteausführung mit Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage sind alle benötigten Schaltschütze bzw. Regeleinrichtungen grundsätzlich im Gerät vorzusehen. Dem Lieferanten der Energieoptimierungsanlage sind die entsprechenden Daten, Schalt- und Belegungspläne etc. auf Anforderung zur Verfügung zu stellen.

### **24. Bodenbefestigungen /-verankerungen**

Geräte, welche eine Verankerung erfordern, sind mit einer wasserdichten Befestigungsplatte komplett aus Edelstahl rostfrei für Bodeneinbau zu liefern (kein Durchbohren der bauseitigen Abdichtung/Feuchtigkeitssperre). Befestigungsplatte(n) als Flanschplatte für die bauseitige Abdichtung (Feuchtigkeitssperre) mit angeschweißten Befestigungsbolzen für das betreffende Gerät, Befestigungsschrauben für den Fußboden (Rohdecke) und loseem Klemmflansch, Anbringen der Abdichtung (Feuchtigkeitssperre) bauseits. Für die Befestigung sind nur baumustergeprüfte Dübel aus Edelstahl rostfrei einzusetzen. Die Befestigung ist grundsätzlich mit dem Fachbereich Architektur abzustimmen.

### **25. Schall- und Wärmedämmung**

Beheizbare Maschinen und Geräte sind grundsätzlich mit Wärmedämmung auszustatten, warme und kalte Leitungen (Wasser, Dampf etc.) sind zu isolieren. Die Dämmung muss aus Asbest- und FCKW-freien Materialien bzw. Stoffen erfolgen. Es

## **Kostenermittlung**

Projekt: 1717  
LV: 1717-36

Sanierung Landestheater Rudolstadt  
Kücheneinrichtung Kantine

---

sind schwer entflammbare Materialien bzw. Stoffe, wenn nicht höherwertige Materialien bzw. Stoffe gefordert sind, einzusetzen.  
Die Schall- und Wärmedämmung in ungezieferresistenter, fungizider und bakterizider Ausführung. Resistent gegen Feuchte, hohe Luftfeuchte und Ungezieferbekämpfungs-Chemikalien.

### **26. Zubehör / Spezialwerkzeuge**

Sämtliches aufgelistetes Zubehör gehört zum Lieferumfang. Zubehör, welches benötigt wird, um die beschriebenen Leistungen und den Verwendungszweck zu erreichen, gehört ebenfalls zum Lieferumfang, unabhängig davon, ob das Zubehör beschrieben ist oder nicht.

Spezialwerkzeuge für Wartung und Reparatur, zum Öffnen von Revisionsluken, Schaltschränken etc. gehören ebenfalls zum Lieferumfang.

### **27. Kennzeichnung und Beschilderung**

Die Kennzeichnung und Beschilderung aller technischen Geräte ist gemäß AKS-Spezifikation auszuführen. Dies ist in den Preis einzukalkulieren.

T

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kücheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

001 Küchengeräte

001.0010 **ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER für 6 x GN 1/1**

Intelligentes Kochsystem mit den Betriebsarten Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen/Dessert, Beilagen/Gemüse, Backwaren und Finishing und den Garverfahren Braten, Kochen, Backen und Grillen. Kombidämpfer nach DIN 18866 (im manuellen Modus). Für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garverfahren. Zum Einsatz von Dampf und Heißluft, einzeln, nacheinander oder kombiniert.

6 Längseinschübe für 1/1 GN  
Herausnehmbare Standard-Einhängegestelle  
mit 68 mm Einschubabstand

Türanschlag: rechts

Combi-Dämpfer-Modus:  
Dämpfen 30 °C - 130 °C  
Heißluft 30 °C - 300 °C  
Kombination aus Dampf u. Heißluft 30 °C - 300 °C

### **Intelligente Funktionen**

Intelligentes Klimamanagement mit prozentgenauer Feuchtigkeitsmessung, -einstellung und -regelung. Tatsächlich gemessene Feuchte im Garraum ist einstell- und abrufbar.  
Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch reversierendes Hochleistungslüfterrad mit 5 Lüfterradgeschwindigkeiten, angesteuert und manuell programmierbar  
Regelung von Garpfaden mit automatischer Anpassung der Garschritte um das definierte Wunschergebnis, z. B. Bräunung und Gargrad, sicher und effizient zu erreichen.  
Mit Garschritt zum Gären von Backwaren.  
Intuitive Programmierung per Drag-and-Drop von bis zu 1.200 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten.  
Einfache Übertragung von Garprogrammen auf andere Kochsysteme per USB-Stick.  
Automatisiertes, intelligentes Planungs- und Steuerungswerkzeug zur optimalen Organisation mehrerer Garabläufe und Mischbeschickungen.  
Automatisches Schließen von Planungslücken. Automatische Zeit- oder Energieoptimierung der Planung und Zielzeitgaren, um die Garung von Speisen zur gleichen Zeit zu starten oder zu beenden.  
Optische Signalisierung von Belade- und Entnahmeaufforderungen durch energiesparender LED-Beleuchtung.  
Automatische Wiederaufnahme und optimale Beendigung eines Garablaufs nach Stromausfällen, die weniger als 15 Minuten dauern

## **Kostenermittlung**

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kücheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	----------	-----------------------	----------------------

Reinigungssystem mit mind. 9 Reinigungsprogrammen.  
Anzeige des aktuellen Reinigungszustandes sowie des  
Entkalkungszustandes.

### **Garfunktionen**

Leistungsfähiger Dampfgenerator für optimale Dampfleistung auch bei niedrigen Temperaturen unter 100°C.  
Erhöhte Dampfleistungen für asiatische Anwendungen auswählbar.  
Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter.  
Cool-Down-Funktion zur schnellen Abkühlung des Garraums.  
Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten sowie automatischer Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen.  
Delta-T-Garen für besonders schonende Zubereitung mit minimalen Garverlusten.  
Exaktes Beschwaden, Wassermenge in 4 Stufen einstellbar im Temperaturbereich von 30 °C – 260 °C für Heißluft oder Kombination aus Dampf und Heißluft.  
Digitale Temperaturanzeige in °C, Anzeige von Soll- und Ist-Werten.  
Digitale Anzeige der Garraumfeuchte und Zeit, Anzeige von Soll- und Ist-Werten.  
Zeitformat einstellbar in 24-Stunden-Format.  
Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit einstellbar.  
Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion.  
Energiesparende, langlebige LED-Beleuchtung im Garraum mit hoher Farbwiedergabe zum schnellen Erkennen des Gargutzustandes.  
Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung.  
Integrierte Lüfterradbremse.  
Verwendung von Reiniger-Tabs und Care-Tabs (Feststoffreiniger) für optimale Arbeitssicherheit.  
HACCP-Datenspeicher und Ausgabe über USB  
Geprüft nach nationalen und internationalen Standards für unbeaufsichtigten Betrieb.  
Ergonomischer Türgriff mit Zuschlagfunktion.

### **Vernetzung**

Integrierte USB-Schnittstelle zum lokalen Datenaustausch.

### **Reinigung und Pflege**

Netzdruckunabhängiges automatisches Reinigungs- und Pflegesystem für Garraum und Dampfgenerator.  
9 Reinigungsprogramme für die unbeaufsichtigte Reinigung, auch über Nacht, mit automatischer Reinigung und Entkalkung des Dampfgenerators.  
Verwendung von phosphat- und phosphorfreen Reiniger-Tabs und Care-Tabs.  
Hygienische, bodenbündige Aufstellung ohne Füße für einfache, sichere Reinigung.



## **Kostenermittlung**

**Projekt:** 1717 **Sanierung Landestheater Rudolstadt**  
**LV:** 1717-36 **Kücheneinrichtung Kantine**

<b>Nr.</b>	<b>Leistungsbeschreibung</b>	<b>Menge ME</b>	<b>Einheitspreis in €</b>	<b>Gesamtbetrag in €</b>
------------	------------------------------	-----------------	-------------------------------	------------------------------

3-Scheiben-Garraumtür mit Hinterlüftung, wärmereflektierender Spezialbeschichtung und schwenkbaren Glasscheiben für leichte Reinigung.  
Material innen und außen Edelstahl DIN 1.4301, nahtloser Hygienegarraum mit gerundeten Ecken und optimierter Luftströmung. Einfache und sichere Außenreinigung durch Glas- und Edelstahlflächen sowie Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen dank Schutzklasse IPX5.

### **Bedienung**

Hochauflösendes 10,1" TFT-Farbdisplay und kapazitiver Touchscreen mit selbsterklärender Symbolik für einfache, intuitive Bedienung mit Steuerung durch Streich- oder Wisch-Gesten. Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen.  
Zentrales Einstellrad mit Push-Funktion zur intuitiven Auswahl und Bestätigung von Eingaben.  
Umfangreiche Suchfunktion in allen Garpfaden, Anwendungsbeispielen und Einstellungen.  
Kontextsensitive Hilfe, die immer den aktuellen Hilfeinhalt zum angezeigten Bildschirminhalt anzeigt.  
Einfache Auswahl von Garpfaden über 7 Betriebsarten und/oder aus 4 Garverfahren.  
Individualisierung und Steuerung von Nutzerprofilen und Zugriffsrechten zur Vermeidung von Bedienfehlern.

### **Prüfzeichen / Sicherheit:**

CE, GS, DVGW, SVGW

Erhöhter Strahlwasserschutz IPX 5.  
Sicherheitstemperaturbegrenzer.  
Betriebs-, Warn- und Störungsanzeigen.  
Nach VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Gerät vorbereitet zum Festanschluss an eine an eine bauseitige Leistungsoptimierungsanlage.

### **Technische Daten:**

Breite: max. 850 mm  
Tiefe: max. 800 mm  
Höhe: max. 800 mm  
Anschlusswert: max. 12 kW  
Spannung: 400 V

Fabrikat/Hersteller:

.....

Typ:

.....

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt

LV: 1717-36 Kucheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
		1,000	St	.....	.....
001.0020	<b>INDUKTIONSKOCHFELD</b> Auftischgerät mit 2 Zonen. Ceranglas: 350 x 560 mm Induktionsspule: 2 x ø 230 mm Mit automatischer Topferkennung. Topf: min. ø 120 mm Inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich) Steckerfertig.  <b>Technische Daten:</b> Größe: 400/670/120 mm Leistung pro Kochzone: 3,5 kW Anschlusswert: 7,0 kW Spannung: 400 V  Fabrikat/Hersteller: .....  Typ: ..... 2,000 St			.....	.....
<b><u>Summe</u></b>	<b><u>001</u></b>	<b><u>Küchengeräte</u></b>			<u>.....</u>

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kucheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

### 002 Küchenmöbel

#### 002.0010 UNTERSCHRANK zur Poistion 0010

mit Seitenwänden, Grundboden und Aufstellplatte  
in Standard-Hygieneausführung  
mit 14 Paar Auflageschienen,  
Mit höhenverstellbaren Füßen.  
Größe: 860/703/699 mm

Fabrikat/Hersteller: .....

Typ: .....

1,000 St

.....

.....

#### 002.0020 ARBEITSSCHRANK AUS CNS

Allgemeine Ausführung siehe  
Technische Vorbemerkungen

Mit 2 mm Tischplatte, mit schalldämmender  
Isolierung und bedienseitiger Tropfkante.  
Wandseitig 50 mm aufgekantet, ansonsten allseitig 50 mm  
abgekantet, mit Profilen verstärkt (keine Holzunterfütterung)

Schrankschrank dreiseitig geschlossen,  
bedienseitig mit doppelwandigen Schiebetüren,  
mit Grundboden und höhenverstellbaren  
Zwischenboden.  
Mit 150 mm hohen höhenverstellbaren Füßen.  
Größe: 1300/700/850 mm

Fabrikat/Hersteller: .....

1,000 St

.....

.....

#### 002.0030 KÜHLTISCH AUS CNS

Normalkühlung, Eigenkühlung.

Mit 3 Kühlabteilen GN 1/1.

Ohne Tischplatte.

Mit 150 mm hohen höhenverstellbaren Füßen.

Allgemeine Ausführung siehe  
Technische Vorbemerkungen

Der Korpus ist 650 mm hoch. Innen und Außen komplett aus  
Chromnickelstahl 1.4301. Der Boden in Hygieneausführung. In die  
Rückwand ist die Tauwasserrinne bündig integriert.

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kücheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	----------	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

Die Rasterleisten für die Auflageschienen sind zur Reinigung herausnehmbar. Die kippsicheren Auflageschienen für Gastronormbehälter bzw. Roste sind im Raster höhenverstellbar.

Verdampferfreier Innenraum, da Verdampfer in Rückwand eingeschäumt ist. Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und Heißgas-Tauwasserverdunstung (Tauwasser-Verdunsterschlange und Tropfwanne aus CNS). Im rechts angeordneten Maschinenfach ist das zu Wartungs- und Reinigungszwecken herausziehbare Kälteaggregat eingebaut. Die Kältemaschine ist für Umgebungstemperatur bis +40° C geeignet.

Elektronik-Regler mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem LCD-Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem- und akustischem Alarmsystem für Über- und Untertemperatur, Fühlerfehler, Tür offen etc. ausgestattet.  
Mit RS 485 Schnittstelle.

Die flach angebrachte Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54 und ist gegen das Eindringen von Staub und Spritzwasser geschützt.

Isolierung 50 mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt.

Pro Kühlabteil mit 2 Schubladen GN 1/1 (Nuthöhe: 216 mm) ausgestattet.

(= 6 Schubladen insgesamt)

2 Schubladen GN 1/1, Höhe 1/2-1/2 übereinander

Die Kühlschubladenfronten sind doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), 50 mm FCKW-frei

hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und gepresstem Umschlag. Der Schubladenkorpus ist in gelochter Ausführung aus Chromnickelstahl 1.4301 mit Teleskop-Vollauszügen aus Edelstahl 1.4509, Tragfähigkeit 60 kg. Die schimmelresistente

Hohlkammer-Magnetdichtung ist gesteckt, faltenfrei, leicht zu reinigen und ohne Werkzeug auswechselbar.

Die Nuthöhe beträgt 2 x 216 mm.

### **Technische Daten:**

Größe: 1718/675/800 mm

Bruttoinhalt: mind. 520 Liter

Temperaturbereich: -2°C bis +10°C

Kälteleistung: ca. 320 Watt/-15°C VT

Anschlusswert: 400 W

Spannung: 230 V

Fabrikat/Hersteller: .....

Typ: .....

1,000 St

.....

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kucheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

002.0040 **SPÜLTISCH AUS CNS**

Allgemeine Ausführung siehe  
Technische Vorbemerkungen

Mit 2 mm Tischplatte, mit schalldämmender  
Isolierung und bedienseitiger Tropfkante.  
Wandseitig 50 mm aufgekantet, ansonsten allseitig 50 mm  
abgekantet, mit Profilen verstärkt (keine Holzunterfütterung)

In die Abdeckung naht- und fugenlos eingeschweißt, ein Spülbecken  
(400x400x250 mm), rechts angeordnet, mit Standrohrventil sowie  
einer Lochbohrung für Mischbatterie. Links mit Abtropffläche und  
umlaufenden Schwallrand.

Mischbatterie ist im Lieferumfang enthalten und mit einzukalkulieren.  
Profi-Einloch-Standmischbatterie 1/2", mit Schwenkarm (schwere  
Ausführung)  
Ausladung 300 mm

Unterbau offen mit Beckenblende und Grundboden.  
Mit 150 mm hohen höhenverstellbaren Füßen.  
Größe: 1600/700/850 mm

Fabrikat/Hersteller: .....  
1,000 St ..... .....

002.0050 **WANDHÄNGESCHRANK AUS CNS**

Allgemeine Ausführung siehe  
Technische Vorbemerkungen

Dreiseitig geschlossener Schrankraum mit Grundboden und  
höhenverstellbaren Zwischenboden. Bedienseitig mit  
doppelwandigen Schiebetüren mit eingekanteter Griffleiste.  
Einschließlich Befestigungsmaterial für Wandmontage  
Größe: 1400/400/650 mm

Fabrikat/Hersteller: .....  
1,000 St ..... .....

002.0060 **ARBEITSSCHRANK AUS CNS**

Allgemeine Ausführung siehe  
Technische Vorbemerkungen

Mit 2 mm Tischplatte, mit schalldämmender  
Isolierung und bedienseitiger Tropfkante.  
Wandseitig 50 mm aufgekantet, ansonsten allseitig 50 mm  
abgekantet, mit Profilen verstärkt (keine Holzunterfütterung)

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 KÜCHENEINRICHTUNG Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

Schrankkorpus dreiseitig geschlossen,  
bedienseitig mit doppelwandigen Schiebetüren,  
mit Grundboden und höhenverstellbaren  
Zwischenboden.  
Mit 150 mm hohen höhenverstellbaren Füßen.  
Größe: 1350/700/850 mm

Fabrikat/Hersteller: .....

1,000 St

.....

.....

002.0070

### **WANDBORD/KONSOLE AUS CNS**

(1-etagig)

Allgemeine Ausführung siehe  
Technische Vorbemerkungen

Die Ablage mit Profilen verstärkt,  
inklusive CNS-Gegenblech.  
Materialstärke: 1,5 mm  
Aufkantung hinten 30 mm.  
Abkantung bedienseitig 30 mm.  
mit verstellbaren Wandkonsolen  
Größe: 1200/400 mm

Fabrikat/Hersteller: .....

1,000 St

.....

.....

002.0080

### **ARBEITSSCHRANK AUS CNS**

Allgemeine Ausführung siehe  
Technische Vorbemerkungen

Mit 2 mm Tischplatte, mit schalldämmender  
Isolierung und bedienseitiger Tropfkante.  
Wandseitig 50 mm aufgekantet, ansonsten allseitig 50 mm  
abgekantet, mit Profilen verstärkt (keine Holzunterfütterung), rechts  
überstehend mit zusätzlichem Wandwinkel befestigt.

Links mit Schubladenblock.

Größe: 400/680/650 mm

Schrankkorpus dreiseitig geschlossen,  
bedienseitig mit 3 übereinanderliegenden  
Kastenschubladen in GN1/1, ganz herausziehbar.

rechts mit Flügeltürschrank

Größe: 700/680/650 mm

Schrankkorpus dreiseitig geschlossen,  
bedienseitig mit einer Flügeltür,  
mit Grundboden und höhenverstellbaren Zwischenboden.

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt

LV: 1717-36 KÜCHENEINRICHTUNG Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

Mit 150 mm hohen höhenverstellbaren Füßen.  
Größe: 1600/700/850 mm

Fabrikat/Hersteller: .....  
1,000 St ..... .....

### 002.0090 WARMHALTEVITRINE

Hochwertige Warmhaltevitrine  
4GN Behälter Fassungsvermögen  
Fachmaß GN 1/1  
Getrennt beheizt  
Thermostat mit Temperaturregelung  
Wasser Ablassventil  
Mit Glasaufsatz mit 2 Ablagen  
Korpus aus 2mm CNS  
CNS Wasserbecken  
LED Beleuchtung  
Maße ca. 1650/880/1340

Fabrikat / Hersteller .....  
1,000 St ..... .....

### 002.0100 ARBEITSSCHRANK AUS CNS

Allgemeine Ausführung siehe  
Technische Vorbemerkungen

Mit 2 mm Tischplatte, mit schalldämmender  
Isolierung und bedienseitiger Tropfkante.  
Wandseitig 50 mm aufgekantet, ansonsten allseitig 50 mm  
abgekantet, mit Profilen verstärkt (keine Holzunterfütterung).  
Mit Plattenausschnitt zur Durchführung der Installationsleitungen für  
die vorhandene Kaffeemaschine.

Schrankkorpus dreiseitig geschlossen,  
bedienseitig mit doppelwandigen Schiebetüren,  
mit Grundboden und höhenverstellbaren  
Zwischenboden.

Mit 150 mm hohen höhenverstellbaren Füßen.  
Größe: 2000/700/850 mm

Fabrikat/Hersteller: .....  
1,000 St ..... .....

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kücheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

002.0110

### **AUFSATZKÜHLVITRINE**

aufgestellt auf Pos. 11.  
Mit Umluftkühlung. Innen und Außen aus CNS.  
Dreiseitig verglast.  
Bedienseitig mit 2 Isolierglas-Schiebescheiben.  
Kundenseitig mit 2 bis 6 Selbstbedienungsklappen aus Plexiglas.  
Kundenseitig Zuluft / bedienseitig Abluft.  
Maschinenfach bedienseitig links angebaut.  
Helle LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt und gesondert schaltbar.  
Polyurethan-Hartschaumisolierung: 40 mm  
Beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft,  
elektronische Steuerung, Digitalanzeige.  
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung.  
Mit 1 höhenverstellbaren Zwischenetage aus gehärtetem Glas.  
Kondensatorschutzgitter zur Reinigung leicht entnehmbar.

#### **Technische Daten:**

Größe: ca. 1100/510/550 mm  
Kältemittel: R290  
Kälteleistung: 220 W / -10°C (VT)  
Anschlusswert: 0,2 kW  
Spannung: 230 V

Fabrikat/Hersteller: .....

Typ: .....

1,000 St ..... .....

002.0120

### **TASSENBOARD**

(2-etagig)  
Allgemeine Ausführung siehe  
Technische Vorbemerkungen

Die Ablage mit Profilen verstärkt,  
inklusive CNS-Gegenblech.  
Materialstärke: 1,5 mm  
Aufkantung hinten 30 mm.  
Abkantung bedienseitig 30 mm.  
mit verstellbaren Wandkonsolen  
Größe: 800/300 mm

Fabrikat/Hersteller: .....

1,000 St ..... .....



## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 KÜCHENEINRICHTUNG KANTINE

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

002.0130 **HANDWASCHBECKEN AUS CNS**

Mit dreiseitiger Beckenverkleidung.  
Hintere Aufkantung mind. 20 mm.  
Mit Überlaufsicherung.  
Größe: 400/320/200 mm  
Beckengröße: 340x240x150 mm  
Komplett mit Knie/Fuß gesteuerter Mischbatterie  
Ablaufgarnitur mit Geruchsverschluss

inklusive

- Seifen- und Desinfektionsspender aus CNS
- Handtuchspender aus CNS

Fabrikat/Hersteller: .....

Typ: .....

1,000 St

.....

.....

002.0140 **VORABRÄUMTISCH AUS CNS**

Mit 2 mm Tischplatte,  
mit schalldämmender Isolierung und  
vorderer Tropfkante.  
Aufkantung: hinten (50 mm),  
ansonsten allseitig 50 mm abgekantet,  
mit Profilen verstärkt.  
Tischgestell mit höhenverstellbaren Füßen.  
Unterbau ringsum offen, dreiseitig verstrebt.  
Unterfahrbar.  
Größe: 1000/400/850 mm

Fabrikat/Hersteller: .....

1,000 St

.....

.....

002.0150 **ABFALLTonne AUS CNS**

mit Deckel  
fahrbar mit Lenkrollen  
Inhalt: ca. 50 l  
Durchmesser: max. 400 mm  
Höhe: max. 600 mm

Fabrikat/Hersteller: .....

1,000 St

.....

.....

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kücheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

002.0160 **ZULAUFTISCH AUS CNS**

Rechts der Spülmaschine angeordnet.  
Größe: 1200/700/850 mm

Allgemeine Ausführung siehe  
Technische Vorbemerkungen

Komplett aus Chromnickelstahl gefertigt.  
Zulauftisch mit 1 Becken und Korbschiebebahn  
für 2 Körbe 500x500 mm.  
Mit einem nahtlos eingeschweißten Becken.  
Beckengröße: 500x450x300 mm  
Mit Standrohrventil, Geruchverschluss und  
Beckenblende, mit Gefälle zur Spülmaschine,  
Wandanschluss und durchgehender, hinterer  
Spritzwand, offener Unterbau mit Ablageboden.

Mittig hinter dem Becken eine Einhand-Pendelbrause 1/2"  
(Einlocharmatur).

Fabrikat/Hersteller: .....

Typ: .....

1,000 St ..... .....

002.0170 **KORBDURCHSCHUB-  
GESCHIRRSPÜLMASCHINE**

als Haubenmaschine.  
Mit eingebautem Enthärter.

Robuster Haubengeschirrspüler mit einfachster Bedienung.  
Für Korbgröße: 500 x 500 mm  
Als Eckversion.  
Elektronische Steuerung mit Zwei-Knopf-Bedienung und  
schlagfestem LCD Display.  
Mit eingebautem Wasserenthärter.  
Spülzyklen: 90/180/300 Sekunden  
Theoretische Korbleistung/h: 40/20/12  
Mit Ablauf- und Drucksteigerungspumpe.  
Hygienesicherheit durch Thermostop-Funktion.  
Hybrid-Tankabdecksieb und nachgeschalteter  
2-fach Pumpengrobschutz.  
Tankinhalt: max. 30,00 Liter  
Höhenverstellbar bis: +55 mm

**Inklusive**

- Installationsset bestehend aus:
- mehrsprachige Betriebsanleitung

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kücheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

- Zulaufwasserschlauch 1500 mm heißwasserbeständig und druckfest

bis mind. 6 bar

- Schmutzwasserablaufschlauch 1500 mm mit Anschlussadapter

- Zulaufschlauch 2000 mm für Reinigerdosiergerät,

- Zulaufschlauch 2000 mm für Klarspüldosiergerät,

- 2x Keramikgewichte für Schmutzfilter

- 2 x Schmutzfilter für Dosierzulaufschläuche

- Schlauchschelle

- Einfülltrichter für Regeneriersalz

- Regeneriersalz Grundausstattung

- 2 Universal-Flachkorb 500 x 500 mm

- 2 Tellerkorb 500 x 500 mm

- 2 Besteckköcher aus Kunststoff 110 x 110 x 140 mm

### **Technische Daten:**

Maschinenbreite: max. 635 mm

Maschinentiefe: max. 760 mm

Maschinenhöhe: max. 1.500 mm

Lichte Einfahrhöhe: min. 440 mm

Arbeitshöhe: 850 mm

Korbabmessungen: 500 x 500 mm

Max. Wasserzulauftemperatur: 20°C

Anschlusswert: max. 7,0 kW

Spannung: 400 V

Fabrikat/Hersteller: .....

Typ: .....

1,000 St

002.0180

### **ABLAUFTISCH AUS CNS**

Links der Spülmaschine angeordnet.

Größe: 1200/700/850 mm

Allgemeine Ausführung siehe  
Technische Vorbemerkungen

Komplett aus Chromnickelstahl gefertigt.

Ablauftisch mit Korbschiebebahn

für 2 Körbe 500x500 mm.

Mit Gefälle zur Spülmaschine, Wandanschluss  
und durchgehender, hinterer Spritzwand,  
offener Unterbau mit Ablageboden.

Fabrikat/Hersteller: .....

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kücheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	----------	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

Typ: .....  
1,000 St ..... .....

### 002.0190 TABLETT-ABRÄUMWAGEN

Der Tablett-Abräumwagen ist zweiteilig und komplett in CNS ausgeführt. Die Rahmenkonstruktion besteht aus stabilem Vierkantrohr und ist komplett verschweißt.

Die Tablettauflagen aus Rundmaterial sind als Gestelle ausgeführt, die innerhalb des Rahmens eingehängt und sicher verschraubt sind. Dadurch sind die Auflagegestelle bei Bedarf komplett entnehmbar. Durch die schräg angeschweißten Bügel sind die Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchsichrsicherung ausgeführt.

Der Tablett-Abräumwagen kann von beiden Seiten beschickt werden. Kapazität: 2 x 10 Tablett im GN-Format (530x325 mm). Der Auflagenabstand beträgt 125 mm.

Der Wagen ist fahrbar mittels rostfreien Kunststoffrollen (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm). Runde Wandabweiser aus Kunststoff an allen vier Ecken schützen vor Beschädigungen.

Wagendach aus Edelstahl inkl. umlaufender Galerie. Zum Aufsetzen auf den Tablett-Abräumwagen. Zur Reinigung einfach und ohne Werkzeug abnehmbar. Die maximale Flächenlast beträgt 20 kg. Boden aus Edelstahl zum Einlegen in die Rahmenkonstruktion. Zur Reinigung einfach und ohne Werkzeug abnehmbar.

Verkleidung 2-seitig aus Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zum Einhängen an den Tablett-Abräumwagen. Zur Reinigung einfach und ohne Werkzeug abnehmbar.

Größe: 850/670/1590 mm

Fabrikat/Hersteller: .....

Typ: .....  
2,000 St ..... .....

### 002.0200 HOCHSCHRANK

(Putzmittelschrank)

Flügeltürschrank inkl. vertikaler Teilung mit 2 Türen.

Verschluss durch Kugelschnapper.

Spaltmaß max. 2mm, ohne Hinterlegung.

Türen mit Lüftungsschlitzen oben und unten.

Ausführung H1 gem. ZTV

Hochschrank zur Fußaufstellung +150mm

Schrank allseitig geschlossen, Korpus selbsttragend,

Grund- und Zwischenboden fest eingebaut und abgedichtet.

rechtes Schrankfach:

5 Stk. höhenverstellbarem Zwischenboden.

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kücheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

Bordauflagen in mind. je 3 Ebenen, Abstand mind. 100 mm,  
Auflage auf Einschraub-Bolzen aus CNS, Hutkanten  
abgerundet, alle Gewindehülsen sind mit Abdeckkappen, Schrauben  
oder Einschraub-Bolzen zu schließen  
linkes Schrankfach:  
Oben ein Fach, darunter 3-fach Hakenleiste zur Aufhängung von  
Besen und Abziehern  
Größe: 600/500/2000 mm

Fabrikat/Hersteller: .....  
1,000 St ..... .....

002.0210

### **TIEFKÜHLSCHRANK AUS CNS**

Tiefkühlung, Eigenkühlung.  
Für GN2/1.

Der Außenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), ebenso wie Boden, Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen.

Der Innenkorpus in Hygieneausführung mit gerundeten Ecken und Kanten sowie mit tiefgezogener Bodenwanne, ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304). Kältebrücke frontseitig. Der Innenraum ist frei von Stell- und Auflageschienen, dadurch einfachste Reinigung und maximale Hygiene. Auf die 23 tiefgezogenen Auflagerippen, sind Roste und GN-Behälter in einem Abstand von mind. 55 mm kippsicher einzuschieben.

Verdampferfreier Innenraum. Der Verdampfer ist im oben aufgebauten Maschinenfach montiert. Die Kältemaschine ist mit Abtauung und Tauwasser-verdunstung durch Heißgas ausgeführt. Das Aggregat ist mit Kompressor sowie Lüftern für Verdampfer und Verflüssiger ausgestattet.

Elektronik-Regler mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem LCD-Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem und akustischem Alarmsystem für Über- und Untertemperatur, Fühlerfehler, Tür offen etc. ausgestattet.  
Mit RS 485 Schnittstelle.

Die flach angebrachte Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54 und ist gegen das Eindringen von Staub und Spritzwasser geschützt.

Isolierung 90 mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt.

Die selbstschließende Flügeltür arretiert bei Öffnung über 90°, ist doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), FCKW-frei hochdruckgeschäumt und ohne sichtbare Griffleiste. Isolationsstärke 80 mm. Die Innenseite der Tür ist bombiert, dadurch wird der Magnetrahmen verdeckt und der Kälteverlust minimiert.

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kücheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

Mit 150 mm hohen höhenverstellbaren Füßen.

Inklusive:

- 3 Roste GN 2/1 aus CNS

- LED-Beleuchtung

### **Technische Daten:**

Größe: 720/840/2050 mm

Kapazität: mind. 23 x GN2/1

Temperaturbereich: -15°C bis -22°C

Kälteleistung: ca. 560 Watt/-30°C VT

Kältemittel: R290

Anschlusswert: 0,5 kW

Spannung: 230 V

Fabrikat/Hersteller: .....

Typ: .....

2,000 St ..... .....

002.0220

### **KÜHLSCHRANK AUS CNS**

Normalkühlung, Eigenkühlung.

Für GN2/1.

Der Außenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), ebenso wie Boden, Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen.

Der Innenkorpus in Hygieneausführung mit gerundeten Ecken und Kanten sowie mit tiefgezogener Bodenwanne, ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304). Kältebrücke frontseitig.

Der Innenraum ist frei von Stell- und Auflageschienen, dadurch einfachste Reinigung und maximale Hygiene. Auf die 23 tiefgezogenen Auflagerippen, sind Roste und GN-Behälter in einem Abstand von mind. 55 mm kippsicher einzuschieben.

Verdampferfreier Innenraum. Der Verdampfer ist im oben aufgebauten Maschinenfach montiert. Die Kältemaschine ist mit Abtauung und Tauwasser-verdunstung durch Heißgas ausgeführt. Das Aggregat ist mit Kompressor sowie Lüftern für Verdampfer und Verflüssiger ausgestattet.

Elektronik-Regler mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem LCD-Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem und akustischem Alarmsystem für Über- und Untertemperatur, Fühlerfehler, Tür offen etc. ausgestattet.  
Mit RS 485 Schnittstelle.

Die flach angebrachte Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54 und ist gegen das Eindringen von Staub und Spritzwasser geschützt.

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kücheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	----------	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

Isolierung 90 mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt.

Die selbstschließende Flügeltür arretiert bei Öffnung über 90°, ist doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), FCKW-frei hochdruckgeschäumt und ohne sichtbare Griffleiste. Isolationsstärke 80 mm. Die Innenseite der Tür ist bombiert, dadurch wird der Magnetrahmen verdeckt und der Kälteverlust minimiert.

Mit 150 mm hohen höhenverstellbaren Füßen.

Inklusive:

- 3 Roste GN 2/1 aus CNS
- LED-Beleuchtung

### **Technische Daten:**

Größe: 720/840/2050 mm  
Kapazität: mind. 23 x GN2/1  
Temperaturbereich: -2°C bis +12°C  
Kälteleistung: ca. 340 Watt/-10°C VT  
Kältemittel: R290  
Anschlusswert: 0,3 kW  
Spannung: 230 V

Fabrikat/Hersteller: .....

Typ: .....

2,000 St ..... .....

002.0230

### **BESTECK- UND TABLETTWAGEN**

Wagen mit einem pultförmigen Besteckaufsatz inkl. 5 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS. Beide Stirnseiten sind durch Kunststoff-Formschlussteile geschlossen. Das Fahrgestell ist aus stabilem Vierkanthrohr gebogen, dazwischen befindet sich ein Bord für die Tablettaufnahme. Das Bord ist eingeschweißt und hinten aufgekantet (Durchschubsicherung).

Aus hygienischen Gründen sind alle Besteckbehälter mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung ausgeführt. Der Behälterboden ist für ein gutes Greifen der Besteckteile entsprechend abgeschrägt.

Kapazität: min. 500 Besteckteile  
min. 120 Tablett (Gastronorm)

Größe: 900/600/1270 mm  
Mit rostfreien Kunststoffrollen (Dm. 125 mm).  
(4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller)  
Wandabweiser aus Kunststoff an allen vier Ecken.

Fabrikat/Hersteller: .....

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kucheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
				Übertrag €	.....
	Typ: .....	1,000	St	.....	.....
002.0240	<b>SERVIERWAGEN AUS CNS</b> Servierwagen aus stabilem Rundrohr Mit zwei eingeschweißten tiefgezogenen Borden. Bordmaß: 600 x 400 mm Rundrohre an den Stirnseiten werden als Schiebegriffe genutzt. Umlaufender Profilrand an den Borden, Rollierung der Bordkante sowie durchgehende Schweißnähte zwischen Rohrrahmen und Borden. Borde mit schalldämmender Antidröhnmatte unterfüttert. Größe: 700/500/950 mm Mit rostfreien Kunststoffrollen (Dm. 125 mm). (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller) Wandabweiser aus Kunststoff an allen vier Ecken.  Fabrikat/Hersteller: .....  Typ: ..... 1,000 St			.....	.....
<b><u>Summe</u></b>	<b><u>002</u></b>	<b><u>Küchenmöbel</u></b>			.....



## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kucheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
003	Stundenlohnarbeiten				
003.0010	<b>STUNDENLOHNARBEITEN MEISTER / OBERMONTEUR</b> Ausführung nur nach Anweisung Bauüberwachung. Abrechnung gegen Leistungsnachweis (Stundennachweis). Nachweise sind der BÜ zeitnah zur Prüfung und Bestätigung vorzulegen.	5,000	h	.....	.....
003.0020	<b>STUNDENLOHNARBEITEN MONTEUR</b> Ausführung nur nach Anweisung Bauüberwachung. Abrechnung gegen Leistungsnachweis (Stundennachweis). Nachweise sind der BÜ zeitnah zur Prüfung und Bestätigung vorzulegen.	5,000	h	.....	.....
003.0030	<b>STUNDENLOHNARBEITEN HELFER</b> Ausführung nur nach Anweisung Bauüberwachung. Abrechnung gegen Leistungsnachweis (Stundennachweis). Nachweise sind der BÜ zeitnah zur Prüfung und Bestätigung vorzulegen.	5,000	h	.....	.....
<u>Summe</u>	<u>003</u> <u>Stundenlohnarbeiten</u>				<u>.....</u>

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt  
LV: 1717-36 Kücheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
004	<b>Inbetriebnahme / Einweisung</b>				
004.0010	<b>ERSTELLUNG VON INSTALLATIONSPLÄNEN</b>	1,000	psch	.....	.....
004.0020	<b>ERSTELLUNG VON REVISIONS- UNTERLAGEN UND DOKUMENTATION</b> von küchentechnischer Einrichtung, 1 x Ordner und 1 x digital (CD/USB-Stick)	1,000	psch	.....	.....
004.0030	<b>INBETRIEBNAHME</b> Die komplette Küchenanlage ist nach Fertigstellung und vor Abnahme in Betrieb zu setzen. Dabei sind dem Auftraggeber sämtliche Funktionen der technischen Ausstattung vorzuführen.	1,000	psch	.....	.....
004.0040	<b>UNTERWEISUNG / SCHULUNG</b> Nach Fertigstellung der Leistungen ist eine Unterweisung / Schulung der Mitarbeiter zu allen gelieferten Maschinen, Anlagen und Geräten vorzunehmen.  Die Maßnahme ist in zwei Abschnitten durchzuführen: 1. Termin vor Inbetriebnahme 2. Termin nach Inbetriebnahme (max. 20 Werktage)  Die Unterweisung ist durch den AN eigenverantwortlich mit dem AG / Nutzer abzustimmen und durchzuführen.  Die Unterweisungen sind inkl. Teilnehmerlisten zu protokollieren und den Revisionsunterlagen beizufügen.	1,000	psch	.....	.....
004.0050	<b>WARTUNG DER KÜCHENTECHNIK</b> Der Preis wird nur zu Wertungszwecken erfasst. Der Abschluss des Wartungsvertrages erfolgt separat auf Grundlage des Angebotes.  Die Position beinhaltet die Wartungsarbeiten für die komplette Küchentechnik. Grundsätzlich muss die Wartung aller Geräte im Sinne der VOB/B §13.4.2 enthalten. Die Wartungsarbeiten sind nach VDMA 24 186 Teil 2 auszuführen.  Der Abschluss des Wartungsvertrages erfolgt gemäß Ergänzung zum einheitlichen Verdingungsmuster für die Wartung EVM(B) ErgWart und dem Vertragsmuster Wartung AMEV (in der jeweils akt. gültigen Fassung).				

## Kostenermittlung

Projekt: 1717 Sanierung Landestheater Rudolstadt

LV: 1717-36 Kucheneinrichtung Kantine

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in €	Gesamtbetrag in €
-----	-----------------------	-------	----	-----------------------	----------------------

Übertrag € .....

Wartungsarbeiten werden in Abstimmung mit dem Nutzer innerhalb der üblichen Arbeitszeiten ausgeführt

Der Einheitspreis je einer Wartung ist so zu kalkulieren, dass er für die Dauer von mind. 4 Jahren gleichbleibend ist.

Mit Abgabe des Angebotes erkennt der Bieter den vorg.

Muster-Wartungsvertrag vollumfänglich an.

Sofern abweichende Vertragsbedingungen zu Grunde gelegt werden sollen, ist dem Angebot ein unterschriebener Wartungsvertrages beizufügen.

Als Einheitspreis ist der Preis für 1 Jahrespauschale einzusetzen.

Wartung ist 1x- jährlich durchzuführen

1,000	psch	.....	.....
-------	------	-------	-------

<u>Summe</u>	<u>004</u>	<u>Inbetriebnahme / Einweisung</u>	.....
--------------	------------	------------------------------------	-------

## Kostenermittlung

Projekt: 1717  
LV: 1717-36

Sanierung Landestheater Rudolstadt  
Kücheneinrichtung Kantine

### ZUSAMMENSTELLUNG

001	Küchengeräte	..... €
002	Küchenmöbel	..... €
003	Stundenlohnarbeiten	..... €
004	Inbetriebnahme / Einweisung	..... €

---

Summe LV	..... €
zuzüglich 19,00 % Mwst	..... €
Gesamtsumme Brutto	..... €

---

Datum: .....

Unterschrift / Stempel: .....