

# INSTALLATIONS- LEGENDE

**7.14783A/20**

**KRAMGASSE  
MÜNSTERGASSE BERN**

**MÖBILIERUNG / APPARATE**

**ELEKTRIKER**

**SANITÄR**

**KÄLTE**

**MASSBILDER**

SACHBEARBEITER:

GUGGISBERG BEAT

DATUM:

16.11.2020

REVISION:

16.12.2020 28.04.2021

# MÖBILIERUNGS/APPARATE-LEGENDE

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAGS - NR: 7.14783A/20

LEGENDE ZU PLAN-NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: **28.04.21**

POS.	ARTIKEL BEZEICHNUNG	FABRIKAT	MODEL TYP	BEMERKUNG
1.0	REGAL TRANSPORTWAGEN	HUPFER	1400X550X2000mm	LIEF.SCHMOCKER
1.1	STHEPULT			LIEF. BETRIEB
1.2	HANDWASCH- STATION	BLANCO	WB4X3.2X1.5	LIEF.SCHMOCKER
1.3	SENSOR- GESTEUERTE WANDBATTERIE	KWC	K.11.692.033.000 (VORSCHLAG)	LIEF.SANITÄR
1.4	SEIFEN PAPIERSPENDER ABFALLEIMER			LIEF.SANITÄR
1.5	REINIGUNGS- DOSOER GERÄT			LIEF.BETRIEB
1.6	BODENABLAUF			LIEF.SANITÄR
1.7	FASSKÜHL-SCHRANK	NORDCAP	FKU 180 F1	LIEF.SCHMOCKER
1.7	50LT FASS	GÄRNER	NR.115945-29	LIEF.SCHMOCKER
1.8	GETRÄNKE- CONTAINER			LIEF.GETRÄNKEFIRMA
1.9	DURCHLAUF-KÜHLER	STAR-REST		LIEF.SCHMOCKER
1.10	EISWÜRFEL FLOCKEN MASCHIN.	WESSAMAT	W80ECL	LIEF.SCHMOCKER
1.11	LAGERREGAL			LIEF.KÄLTFIRMA
1.12	2 STK. TIEFKÜHL- SCHRANKE <b>REVIDIERT 28.04.2021\$</b>	PORKKA	INVENTUS F8	LIEF.SCHMOCKER
1.13	WEINKÜHL-SCHRANK <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>			LIEF.BETRIEB
1.14	WEINREGAL	DTE CONCEPT	ENO LINE	LIEF.SCHMOCKER
1.15	LAGERREGAL	HUPFER	NORM 12	LIEF.SCHMOCKER
1.16	SCHRANKFRONT	SCHMOCKER		
2.0	RÜCKKORPUS	SCHMOCKER		
2.1	STANDBATTERIE	KWC	K.24.501.044.000 (VORSCHLAG)	LIEF.SANITÄR
2.1.1	SEIFEN PAPIERSPENDER			LIEF.SANITÄR
2.2	INDU-KOCHEINHEIT	SALVIS	AKI1 BI371914	LIEF.SCHMOCKER
2.2.1	GRIDDLE- KOCHEINHEIT	SALVIS	AGH1 BI371800	LIEF.SCHMOCKER
2.2.2	PASTA-KOCHER	SALVIS	AKP1 BI371828	OPTION
2.2.3	TISCHFRITEUSE	VALENTINE	TF55 / 8316	OPTION
2.3	COMBISTEAMER	V-ZUG	NR.2306710303	LIEF.SCHMOCKER

# MÖBILIERUNGS/APPARATE-LEGENDE

OBJEKT:	KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN			
AUFTRAGS - NR:	7.14783A/20			
LEGENDE ZU PLAN-NR.:	20'14783-01			
DATUM:	16.11.20	REV.:	<b>28.04.21</b>	
2.4	WÄRMESCHUBLADE	V-ZUG	NR.34021000022	LIEF.SCHMOCKER
2.5	TIEFKÜHLSCHRANK	ELECTROLUX	UG0985 596X550X815	LIEF.SCHMOCKER
2.6	PIZZA-HYBRIDOFEN	ALFA FORNI PRO- FESSIONAL	FORNO QUATTRO PRO TOP METANO	LIEF.SCHMOCKER
2.7	KÜCHENRELING	SCHMOCKER		
3.0	KÜHLVITRINE	GKM	KAR-187-Q-O-SP (HOLZ- VERKLEIDUNG)	LIEF.SCHMOCKER
3.1	FRONTBUFFET	SCHMOCKER		
3.2	THEKE	SCHMOCKER	THEKENBLATT ZINN FRONT HOLZWERKSTOFF	
3.3	KAFFEEMASCHINE	DALLA CORTE	EVO 2	LIEF.SCHMOCKER
3.4	KAFEEMÜHLE	DALLA CORTE	DC TWO-GCS	LIEF.SCHMOCKER
3.5	OFFENAUSSCHANK	MICRO-MATIC	IMAGE L-FÖRMIG	LIEF.SCHMOCKER
3.6	KASSENSYSTEM			LIEF.BETRIEB
3.7	AUFSCHNITT- MASCHINE	BERKEL	VOLANO B3 ART.BKB30VC50000 0000FN INKL.SOCKEL	LIEF.SCHMOCKER
3.8	HÄNGEREGAL			LIEF.BAUSEITS <b>INSTALLATIONEN NACH FACHPLANER</b>
3.9	LEERGUTROLI	UTZ	RAKO 3-309Z-O+80-156-0	LIEF.SCHMOCKER
3.10	ABRÄUMKORPUS	SCHMOCKER		
3.11	STANDBATTERIE	KWC	K.10.061.033.000FL (VORSCHLAG)	LIEF.SANITÄR
3.12	SEIFEN PAPIERSPENDER			LIEF.SANITÄR
3.13	GESCHIRRSPÜL- MASCHINE	MEIKO	M-iCLEAN UM GIO AIRCONCEPT	LIEF.SCHMOCKER
3.13.1	CHEMIEWANNE	SCHMOCKER		
3.14	WEINKÜHL-SCHRANK	ENOFRIGO	MIAMI B+R RF T BRT+3DR66	LIEF.SCHMOCKER
3.15	NISCHEN- VERKLEIDUNG	SCHMOCKER	HOLZWERKSTOFF	
3.16	OBERBAU HOLZWERKSTOFF <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>	SCHMOCKER	BELEUCHTUNGS- UNTERSICHT XAL NANO CHROME 90+ DIMMBAR DALI	

# MÖBILIERUNGS/APPARATE-LEGENDE

OBJEKT:	KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN			
AUFTRAGS - NR:	7.14783A/20			
LEGENDE ZU PLAN-NR.:	20'14783-01			
DATUM:	16.11.20	REV.:	<b>28.04.21</b>	
3.17	WANDTABLAR HOLZWERKSTOFF <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>	SCHMOCKER	BELEUCHTUNGS- UNTERSICHT XAL NANO CHROME 90+ DIMMBAR DALI	
4.0	ABRÄUM- EINLAUFTISCH	SCHMOCKER		
4.1	STANDBATTERIE MIT BRAUSE	KWC	K.24.501.146.000 (VORSCHLAG)	LIEF.SANITÄR
4.2	KORBWANNE	SCHMOCKER		
4.3	GLÄSERSPÜL- MASCHINE	MEIKO	M-iCLEAN UM GIO AIRCONCEPT	LIEF.SCHMOCKER
4.4	CHEMIEROLLI	SCHMOCKER		
4.5	ABFALLROLLI	UTZ	7-046-1R/7-046-2R	LIEF.SCHMOCKER
4.6	BODENABLAUF			LIEF.SCHMOCKER
4.7	GESCHIRR- WASCHMASCHINE	MEIKO	M-iCLEAN HM GIO AIRCONCEPT	LIEF.SCHMOCKER
4.8	AUSLAUFTISCH	SCHMOCKER		
4.9	ARBEITSKORPUS	SCHMOCKER		
4.10	STANDBATTERIE	KWC	K.10.061.023.000FL (VORSCHLAG)	LIEF.SANITÄR
4.11	SEIFEN PAPIERSPENDER			LIEF.SANITÄR
4.12	OBERBAU <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>	SCHMOCKER	BELEUCHTUNGS- UNTERSICHT XAL NANO CHROME 90+ DIMMBAR DALI	
4.13	TIEFKÜHLSCHRANK	ELECTROLUX	UG0985 596X550X815	LIEF.SCHMOCKER
4.14	SPEZ. HOCHSCHRANK	SCHMOCKER		
4.15	KOMBIDÄMPFER	RATIONAL	iCOMBI PRO XS-6-2/3	LIEF.SCHMOCKER
4.15	DUNSTHAUBE	RATIONAL	ULTRAVENT XS PLUS	LIEF.SCHMOCKER
4.16	KÜHLSCHRANK	PORKKA	INVENTUS C8CC	LIEF.SCHMOCKER
4.17	PUTZSCHRANK	SCHMOCKER		
5.0	RÜCKBUFET	SCHMOCKER	ABDECKUNG DEKTON UNTERBAU HOLZWERKSTOFF KÜHLMÖBEL CNS FRONT WOODLINE	
5.0.1	RÜCKWAND- VERKLEIDUNG	SCHMOCKER	DEKTON	

# MÖBILIERUNGS/APPARATE-LEGENDE

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN  
AUFTRAGS - NR: 7.14783A/20

LEGENDE ZU PLAN-NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: **28.04.21**

5.0.2	WANDTABLAR HOLZWERKSTOFF	SCHMOCKER		
5.1	WASSER- AUSSCHANK	ASATEC	ASA TAP SINGLE ONE CNS	LIEF.SCHMOCKER
5.2	STANDBATTERIE	KWC	K.10.061.033.000FL (VORSCHLAG)	LIEF.SANITÄR
5.3	SEIFEN PAPIERSPENDER			LIEF.SANITÄR
5.4	KAFFEEMASCHINE	DALLA CORTE	1-MC-STUDIO 1-D-230	LIEF.SCHMOCKER
5.4.1	KAFFEEMÜHLE	DALLA CORTE	1-GR-MAX-2-C-230	LIEF.SCHMOCKER
5.5	OBERBAU HOLZWERKSTOFF <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>	SCHMOCKER	BELEUCHTUNGS- UNTERSICHT XAL NANO CHROME 90+ DIMMBAR DALI	
5.6	SCHRANKFRONT	SCHMOCKR	HOLZWERKSTOFF	
5.7	WEINKÜHL-SCHRANK	ENOFRIGO	MIAMI MEDIUM RFT+3DR	LIEF.SCHMOCKER
6.0	LIVECOOKIN-SYSTEM	HUPFER	TISCH-SET MOBIL	LIEF.SCHMOCKER
6.1	LIVECOOKIN-SYSTEM	HUPFER	LÜFTUNGS- ELEMENT	LIEF.SCHMOCKER
6.2	LIVECOOKIN-SYSTEM	HUPFER	EINBAUELEMENT HOT+CHILL	LIEF.SCHMOCKER
6.3	LIVECOOKIN-SYSTEM	HUPFER	EINBAUELEMENT INDUKTION	LIEF.SCHMOCKER
6.4	LIVECOOKIN-SYSTEM	HUPFER	EINBAUELEMENT WOK	LIEF.SCHMOCKER
6.5	LIVECOOKIN-SYSTEM	HUPFER	EINBAUELEMENT ICE WELL	LIEF.SCHMOCKER
6.6	LIVECOOKIN-TABLE	HUPFER	FÜR 3 EINBAUELEMENTE	LIEF.SCHMOCKER

# ELEKTRO INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

ELEKTRO INST. ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 28.04.2021

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ELEKTRO ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		KABEL-LÄNGE mm	BEMERKUNG
		V	kW	A	STECK-DOSE	BODEN	WAND A.F.BODEN		
E1	EISWÜRFEL FLOCKEN-MASCHINE	230		16	X		1170		STECKDOSE TYP 23UP LIEF. ELEKTRIKER
E2	DURCHLAUF-KÜHLER	230		16	X		1800		3-FACH STECKDOSE TYP 23UP LIEF. ELEKTRIKER
E3	HILFSGERÄTE	230/400		16	X		1800		STECKDOSE TYP 25UP LIEF. ELEKTRIKER
E4	HILFSGERÄT	230		16	X		1400		3-FACH STECKDOSE TYP 23UP LIEF. ELEKTRIKER
E5	EDV LEITUNG				X		1400		LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN FACHPLANER EDV-DOSE LIEF. ELEKTRIKER
E6	TELEFON-ANSCHLUSS				X		1400		GENAUE ANGABEN NACH FACHPLANER TELEFON-DOSE LIEF. ELEKTRIKER
E7	TIEFKÜHL-SCHRANK REVIDIERT 16.12.2020	230		13	X	X	1500		STECKDOSE TYP 13AP LIEF.ELEKTRIKER ANSCHLUSS AB KÄLTETABLEAU AUSRÜSTUNG REGELTHERMOSTAT UND PROGRAMIERBARE AUBTAUAUTOMATIK LIEF. SCHMOCKER SIEHE MASSBILD
E8	TIEFKÜHL-SCHRANK EDV-LEITUNG REVIDIERT 16.12.2020				X	X	1500		FÜR ZENTRALE TEMPERATUR-ÜBERWACHUNG LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN FACHPLANER (VORSCHLAG: BÜRO CHEF)
E9	TIEFKÜHL-SCHRANK REVIDIERT 16.12.2020 REVIDIERT 28.04.2021	230		13	X	X	1500		STECKDOSE TYP 13AP LIEF.ELEKTRIKER ANSCHLUSS AB KÄLTETABLEAU AUSRÜSTUNG REGELTHERMOSTAT UND PROGRAMIERBARE AUBTAUAUTOMATIK LIEF. SCHMOCKER SIEHE MASSBILD

# ELEKTRO INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

ELEKTRO INST. ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 28.04.2021

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ELEKTRO ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		KABEL-LÄNGE mm	BEMERKUNG
		V	kW	A	STECK-DOSE	BODEN	WAND A.F.BODEN		
E10	TIEFKÜHL-SCHRANK EDV-LEITUNG <b>REVIDIERT 16.12.2020</b> <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>				X	X	1500		FÜR ZENTRALE TEMPERATUR-ÜBERWACHUNG LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN FACHPLANER (VORSCHLAG: BÜRO CHEF)
E11	WEINKÜHL-SCHRANK <b>REVIDIERT 16.12.2020</b> <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>	230		13	X	X	1500		STECKDOSE TYP 13AP LIEF.ELEKTRIKER ANSCHLUSS AB KÄLTETABLEAU
E12	ENTFÄLLT <b>REVIDIERT 16.12.2020</b> <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>								
E13	FASSKÜHL-SCHRANK	230		13	X		1170		STECKDOSE TYP 13UP LIEF. ELEKTRIKER
E14	WEINKÜHL-SCHRANK	230		13	X		650		STECKDOSE TYP 13UP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
E15	POTENZIALAUSGLEICH (WAND SICHTBAR)						200	1200	LEERROHR FÜR SCHUTZLEITER-ANSCHLUSS SCHUTZLEITERKABEL IN BAUSEITIGE ERDUNGSMASSNAHMEN EINBEZIEHEN ANSCHLUSS MIT BLINDDECKEL FÜR KABELDURCHFÜHRUNG
E16	GESCHIRR-WASCH-MASCHINE	400 3NPE	6.90	16	X		600		<b>GERÄT WIRD MIT KABEL OHNE STECKER GELIEFERT</b> STECKDOSE NACH ELEKTRIKER ERFORDERLICHE WARTUNGSSCHALTER SIND DEN ÖRTLICHEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEND DURCH DEN ELEKTRIKER IN DIE ABSCHLIESSBARE KÜCHEN SCHALTGERÄTE-KOMBINATION EINZUBAUEN <b>SIEHE MASSBILD</b>
E17	BELEUCHTUNG UNTER OBERBAU MONTIERT <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>	230		13			1600	1200	ANSCHLUSS AB ALLGEMEINER RAUMBELEUCHTUNG BELEUCHTUNG XAL NANO CANNEL 90+ DIMMBAR DALI LIEF.SCHMOCKER

# ELEKTRO INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

ELEKTRO INST. ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 28.04.2021

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ELEKTRO ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		KABEL-LÄNGE mm	BEMERKUNG
		V	kW	A	STECK-DOSE	BODEN	WAND A.F.BODEN		
E18	BELEUCHTUNG UNTER WANDTABLAR MONTIERT <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>	230		13			1380	1200	ANSCHLUSS AB ALLGEMEINER RAUMBELEUCHTUNG BELEUCHTUNG XAL NANO CHANNEL 90+ LIEF.SCHMOCKER
E18.1	HILFSGERÄT <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>	230		16	X		1170		3-FACH STECKDOSE TYP 23UP LIEF. ELEKTRIKER
E19	WÄRME- SCHUBLADE	230	0.81	13	X		400		STECKDOSE TYP 13UP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
E20	STEAMER	230/ 400		16	X		500		STECKDOSE TYP 25UP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
E21	KOCHEINHEITEN	230/ 400	2X 5.0	16	X		780		STECKDOSE TYP 25UP LIEF. ELEKTRIKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
E22	KOCHEINHEITEN	230/ 400	2X 5.0	16	X		780		STECKDOSE TYP 25UP LIEF. ELEKTRIKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
E23	BELEUCHTUNG UNTER WANDTABLAR MONTIERT <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>	230		13			1380	1200	ANSCHLUSS AB ALLGEMEINER RAUMBELEUCHTUNG BELEUCHTUNG XAL NANO CHANNEL 90+ DIMMBAR DALI LIEF.SCHMOCKER
E24	BELEUCHTUNG UNTER WANDTABLAR MONTIERT <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>	230		13			1380	1200	ANSCHLUSS AB ALLGEMEINER RAUMBELEUCHTUNG BELEUCHTUNG XAL NANO CHANNEL 90+ DIMMBAR DALI LIEF.SCHMOCKER
E25	FRITEUSE (OPTION) HILFSGERÄTE	230/ 400	7.0	16	X		1170		STECKDOSE TYP 25UP LIEF. ELEKTRIKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
E26	HILFSGERÄT DRUCKER	230		16	X		1170		3-FACH STECKDOSE TYP 23UP LIEF. ELEKTRIKER

# ELEKTRO INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

ELEKTRO INST. ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 28.04.2021

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ELEKTRO ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		KABEL-LÄNGE mm	BEMERKUNG
		V	kW	A	STECK-DOSE	BODEN	WAND A.F.BODEN		
E26.1	DRUCKER EDV LEITUNG <b>REVIDIERT 16.12.2020</b>				X		1170		LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN BAULEITUNG (VORSCHLAG BÜRO CHEF) LIEF. ELEKTRIKER
E27	KÜHLMÖBEL	230 LNPE		13		X		800	ANSCHLUSS AB KÄLTETABLEAU AUSRÜSTUNG REGELTHERMOSTAT UND PROGRAMMIERBARE AUBTAUAUTOMATIK LIEF. SCHMOCKER <b>SIEHE STROMLAUFSHEMA</b>
E28	KÜHLMÖBEL EDV- LEITUNG					X		800	FÜR ZENTRALE TEMPERATUR- ÜBERWACHUNG LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN FACHPLANNER (VORSCHLAG: BÜRO CHEF)
E29	POTENZIALAUS- GLEICH (BODEN)					X		1200	LEERROHR FÜR SCHUTZLEITER- ANSCHLUSS SCHUTZLEITERKABEL IN BAUSEITIGE ERDUNGS- MASSNAHMEN EINBEZIEHEN
E30	TIEFKÜHL- SCHRANK	230		13	X	X		1500	STECKDOSE TYP 13AP <b>UNTER ABDECKUNG MONTIERT</b> LIEF. ELEKTRIKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
E31	KÜHLVITRINE	230		13	X	X		1500	STECKDOSE TYP 13AP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
E31.1	KÜHLVITRINE BELEUCHTUNG	230		13	X	X		1500	ANSCHLUSS AB ALLGEMEINER RAUMBELEUCHTUNG STECKDOSE TYP 13AP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER
E32	KÜHLMÖBEL	230 LNPE		13		X		800	ANSCHLUSS AB KÄLTETABLEAU AUSRÜSTUNG REGELTHERMOSTAT UND PROGRAMMIERBARE AUBTAUAUTOMATIK LIEF. SCHMOCKER <b>SIEHE STROMLAUFSHEMA</b>

# ELEKTRO INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

ELEKTRO INST. ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 28.04.2021

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ELEKTRO ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		KABEL-LÄNGE mm	BEMERKUNG
		V	kW	A	STECK-DOSE	BODEN	WAND A.F.BODEN		
E33	KÜHLMÖBEL EDV-LEITUNG					X		800	FÜR ZENTRALE TEMPERATUR-ÜBERWACHUNG LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN FACHPLANER (VORSCHLAG: BÜRO CHEF)
E34	POTENZIALAUSGLEICH (BODEN)					X		1200	LEERROHR FÜR SCHUTZLEITER-ANSCHLUSS SCHUTZLEITERKABEL IN BAUSEITIGE ERDUNGS-MASSNAHMEN EINBEZIEHEN
E35	AUFSCHNITT-MASCHINE HILFSGERÄTE	230/ 400		16	X	X		1500	STECKDOSE TYP 25UP IN KORPUSBLENDE MONTIERT LIEF. ELEKTRIKER
E36	HILFSGERÄTE	230/ 400		16	X	X		2000	STECKDOSE TYP 25UP IN ZARGE MONTIERT LIEF. ELEKTRIKER
E37	HILFSGERÄT KASSE DRUCKER REVIDIERT 28.04.2021	230		16	X	X		2000	3-FACH STECKDOSE TYP 23UP IN ZARGE MONTIERT LIEF. ELEKTRIKER
E38	OFFEN-AUSSCHANK EDV-LEITUNG				X	X		1500	LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN FACHPLANER (VORSCHLAG: BÜRO CHEF)
E39	OFFEN-AUSSCHANK	230		10	X	X		1500	STECKDOSE TYP 13AP IN INST.MÖBEL MONTIEREN STECKDOSE LIEF.ELEKTRIKER
E39.1	KASSE DRUCKER EDV LEITUNG REVIDIERT 16.12.2020 REVIDIERT 28.04.2021				X	X		2000	LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN BAULEITUNG (VORSCHLAG BÜRO CHEF) EDV-DOSE IN ZARGE MONTIERT LIEF. ELEKTRIKER
E40	KÜHLMÖBEL	230 LNPE		13		X		800	ANSCHLUSS AB KÄLTETABLEAU AUSRÜSTUNG REGELTHERMOSTAT UND PROGRAMMIERBARE AUBTAU-AUTOMATIK LIEF. SCHMOCKER SIEHE STROMLAUFSHEMA

# ELEKTRO INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

ELEKTRO INST. ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 28.04.2021

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ELEKTRO ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		KABEL-LÄNGE mm	BEMERKUNG
		V	kW	A	STECK-DOSE	BODEN	WAND A.F.BODEN		
E41	KÜHLMÖBEL EDV-LEITUNG					X		800	FÜR ZENTRALE TEMPERATUR-ÜBERWACHUNG LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN FACHPLANER (VORSCHLAG: BÜRO CHEF)
E42	BELEUCHTUNG UNTER BARTHEKE MONTIERT REVIDIERT 28.04.2021	230		13		X		2000	ANSCHLUSS AB ALLGEMEINER RAUMBELEUCHTUNG BELEUCHTUNG XAL NANO CHANNEL 90+ DIMMBAR DALI LIEF.SCHMOCKER
E43	BELEUCHTUNG UNTER BARTHEKE MONTIERT REVIDIERT 28.04.2021	230		13		X		2000	ANSCHLUSS AB ALLGEMEINER RAUMBELEUCHTUNG BELEUCHTUNG XAL NANO CHANNEL 90+ DIMMBAR DALI LIEF.SCHMOCKER
E44	HILFSGERÄT	230		16	X	X		2000	3-FACH STECKDOSE TYP 23UP IN ZARGE MONTIERT LIEF. ELEKTRIKER
E45	KAFFEEMÜHLE HILFSGERÄT	230	0.5	16	X	X		2000	3-FACH STECKDOSE TYP 23UP IN ZARGE MONTIERT LIEF. ELEKTRIKER SIEHE MASSBILD
E46	KAFFEE-MASCHINE	230/ 400	4.3	16	X	X		1500	STECKDOSE TYP 25AP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER SIEHE MASSBILD
E47	KAFFEE-MASCHINE EDV LEITUNG				X	X		1500	LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN FACHPLANER AP-DOSE IN INST.FACH LIEF. ELEKTRIKER
E48	HILFSGERÄTE REVIDIERT 28.04.2021	230		16	X	X		1500	3-FACH STECKDOSE TYP 23AP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER
E49	HILFSGERÄT KASSE DRUCKER REVIDIERT 28.04.2021	230		16	X	X		2000	3-FACH STECKDOSE TYP 23UP IN ZARGE MONTIERT LIEF. ELEKTRIKER

# ELEKTRO INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

ELEKTRO INST. ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 28.04.2021

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ELEKTRO ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		KABEL-LÄNGE mm	BEMERKUNG
		V	kW	A	STECK-DOSE	BODEN	WAND A.F.BODEN		
E50	KASSE DRUCKER EDV LEITUNG <b>REVIDIERT 16.12.2020</b> <b>REVIDIERT 28.04.2021</b>				X	X		2000	LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN BAULEITUNG (VORSCHLAG BÜRO CHEF) EDV-DOSE IN ZARGE MONTIERT LIEF. ELEKTRIKER
E51	HILFSGERÄT	230		16	X	X		2000	3-FACH STECKDOSE TYP 23UP IN ZARGE MONTIERT LIEF. ELEKTRIKER
E52	POTENZIALAUS- GLEICH (WAND SICHTBAR)						800	1200	LEERROHR FÜR SCHUTZLEITER- ANSCHLUSS SCHUTZLEITERKABEL IN BAUSEITIGE ERDUNGS- MASSNAHMEN EINBEZIEHEN ANSCHLUSS MIT BLINDDECKEL FÜR KABELDURCHFÜHRUNG
E53	GESCHIRR- WASCH- MASCHINE	400 3NPE	9.2	20	X			650	<b>GERÄT WIRD MIT KABEL OHNE STECKER GELIEFERT</b> STECKDOSE NACH ELEKTRIKER ERFORDERLICHE WARTUNGSSCHALTER SIND DEN ÖRTLICHEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEND DURCH DEN ELEKTRIKER IN DIE ABSCHLIESSBARE KÜCHEN SCHALTGERÄTE-KOMBINATION EINZUBAUEN <b>SIEHE MASSBILD</b>
E54	GLÄSERSPÜL- MASCHINE	400 3NPE	6.90	16	X			650	<b>GERÄT WIRD MIT KABEL OHNE STECKER GELIEFERT</b> STECKDOSE NACH ELEKTRIKER ERFORDERLICHE WARTUNGSSCHALTER SIND DEN ÖRTLICHEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEND DURCH DEN ELEKTRIKER IN DIE ABSCHLIESSBARE KÜCHEN SCHALTGERÄTE-KOMBINATION EINZUBAUEN <b>SIEHE MASSBILD</b>

# ELEKTRO INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

ELEKTRO INST. ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 28.04.2021

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ELEKTRO ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		KABEL-LÄNGE mm	BEMERKUNG
		V	kW	A	STECK-DOSE	BODEN	WAND A.F.BODEN		
E55	POTENZIALAUSGLEICH (WAND SICHTBAR)						800	1200	LEERROHR FÜR SCHUTZLEITER-ANSCHLUSS SCHUTZLEITERKABEL IN BAUSEITIGE ERDUNGS-MASSNAHMEN EINBEZIEHEN ANSCHLUSS MIT BLINDDECKEL FÜR KABELDURCHFÜHRUNG
E56	KÜHLSCHRANK	230		13	X		2100		STECKDOSE TYP 13UP LIEF.ELEKTRIKER ANSCHLUSS AB KÄLTETABLEAU AUSRÜSTUNG REGELTHERMOSTAT UND PROGRAMMIERBARE AUBTAUAUTOMATIK LIEF. SCHMOCKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
E57	KÜHLSCHRANK EDV-LEITUNG				X		2100		FÜR ZENTRALE TEMPERATUR-ÜBERWACHUNG LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN FACHPLANER (VORSCHLAG: BÜRO CHEF)
E58	POTENZIALAUSGLEICH (WAND SICHTBAR)						1000	1200	LEERROHR FÜR SCHUTZLEITER-ANSCHLUSS SCHUTZLEITERKABEL IN BAUSEITIGE ERDUNGS-MASSNAHMEN EINBEZIEHEN ANSCHLUSS MIT BLINDDECKEL FÜR KABELDURCHFÜHRUNG
E59	KOMBIDÄMPFER	400 3NPE	5.7	16	X		1000		<b>GERÄT WIRD MIT KABEL OHNE STECKER GELIEFERT</b> STECKDOSE TYP 25UP IN INST.MÖBEL LIEF.ELEKTRIKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
E60	DUNSTABZUG	230		16	X		1000		<b>GERÄT WIRD MIT KABEL OHNE STECKER GELIEFERT</b> STECKDOSE TYP 23UP IN INST.MÖBEL LIEF.ELEKTRIKER

# ELEKTRO INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

ELEKTRO INST. ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 28.04.2021

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ELEKTRO ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		KABEL-LÄNGE mm	BEMERKUNG
		V	kW	A	STECK-DOSE	BODEN	WAND A.F.BODEN		
E61	BELEUCHTUNG UNTER OBERBAU MONTIERT REVIDIERT 28.04.2021	230		13			1600	1200	ANSCHLUSS AB ALLGEMEINER RAUMBELEUCHTUNG BELEUCHTUNG XAL NANO CHANNEL 90+ DIMMBAR DALI LIEF.SCHMOCKER
E62	TIEFKÜHL- SCHRANK	230		13	X		650		STECKDOSE TYP 13UP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER SIEHE MASSBILD
E63	HILFSGERÄT	230/ 400		16	X		1170		STECKDOSE TYP 25UP LIEF. ELEKTRIKER
E64	HILFSGERÄT	230		16	X		1170		3-FACH STECKDOSE TYP 23UP LIEF. ELEKTRIKER
E65	KAFFEE- MASCHINE	230/ 400	2.85	16	X		700		STECKDOSE TYP 25UP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER SIEHE MASSBILD
E66	HILFSGERÄT	230		16	X		600		3-FACH STECKDOSE TYP 23UP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER
E67	KAFFEE- MASCHINE EDV LEITUNG				X		500		LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN FACHPLANER UP-DOSE IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER
E68	KAFFEEMÜHLE HILFSGERÄT REVIDIERT 28.04.2021	230	0.5	16	X		1050		3-FACH STECKDOSE TYP 23UP LIEF. ELEKTRIKER SIEHE MASSBILD
E69	BELEUCHTUNG UNTER OBERBAU MONTIERT REVIDIERT 28.04.2021	230		13			1600	1200	ANSCHLUSS AB ALLGEMEINER RAUMBELEUCHTUNG BELEUCHTUNG XAL NANO CANNEL 90+ DIMMBAR DALI LIEF.SCHMOCKER
E70	BELEUCHTUNG UNTER OBERBAU MONTIERT REVIDIERT 28.04.2021	230		13			1600	1200	ANSCHLUSS AB ALLGEMEINER RAUMBELEUCHTUNG BELEUCHTUNG XAL NANO CANNEL 90+ DIMMBAR LIEF.SCHMOCKER

# ELEKTRO INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

ELEKTRO INST. ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 28.04.2021

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ELEKTRO ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		KABEL-LÄNGE mm	BEMERKUNG
		V	kW	A	STECK-DOSE	BODEN	WAND A.F.BODEN		
E71	HILFSGERÄT REVIDIERT 28.04.2021	230		16	X		1050		3-FACH STECKDOSE TYP 23UP LIEF. ELEKTRIKER
E72	KÜHLMÖBEL	230 LNPE		13		X		800	ANSCHLUSS AB KÄLTETABLEAU AUSRÜSTUNG REGELTHERMOSTAT UND PROGRAMMIERBARE AUBTAUAUTOMATIK LIEF. SCHMOCKER <b>SIEHE STROMLAUFSHEMA</b>
E73	KÜHLMÖBEL EDV-LEITUNG					X		800	FÜR ZENTRALE TEMPERATUR- ÜBERWACHUNG LEITUNGSZIEL NACH ANGABEN FACHPLANER (VORSCHLAG: BÜRO CHEF)
E74	POTENZIALAUSGLEICH (BODEN)					X		1200	LEERROHR FÜR SCHUTZLEITER- ANSCHLUSS SCHUTZLEITERKABEL IN BAUSEITIGE ERDUNGS- MASSNAHMEN EINBEZIEHEN
E75	DURCHLAUF-KÜHLER (WASSER)	230		16	X		550		STECKDOSE TYP 23UP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
E76	LIVECOOKIN-SYSTEM	230/ 400		16	X	X		<b>BÜNDIG</b>	BODENSTECKDOSE TYP25UP LIEF.ELEKTRIKER
E77	LIVECOOKIN-SYSTEM	230		16	X	X		<b>BÜNDIG</b>	3-GACH BODENSTECKDOSE TYP23UP LIEF.ELEKTRIKER
E78	LIVECOOKIN-SYSTEM	230/ 400		16	X	X		<b>BÜNDIG</b>	BODENSTECKDOSE TYP25UP LIEF.ELEKTRIKER
E79	LIVECOOKIN-SYSTEM	230		16	X	X		<b>BÜNDIG</b>	3-GACH BODENSTECKDOSE TYP23UP LIEF.ELEKTRIKER
E80	WEINKÜHL-SCHRANK	230		13	X		650		STECKDOSE TYP 13UP IN INST.MÖBEL LIEF. ELEKTRIKER <b>SIEHE MASSBILD</b>
ZUSÄTZLICHE ELEKTROANSCHLÜSSE FÜR BAUSEITIGE ANLAGETEILE SIND IM PLAN NICHT BERÜCKSICHTIGT.									
ALLE ELEKTROINSTALLATIONEN SIND NACH DEN ÖRTLICHEN VORSCHRIFTEN ZU INSTALLIEREN.									

# SANITÄR INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

SANITÄR INSTALLATIONEN ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 16.12.2020

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		LEITUNG VORSTEHEN LASSEN	BEMERKUNG
		KW	WW	A	GAS	BODEN	WAND A.F.BODEN		
S1	EISWÜRFEL-MASCHINE			ø56		X		130 OK. TRISCHTER	TRICHTER MIT SYPHON LIEF.SANITÄR <b>SIEHE MASSBILD</b>
S2	EISWÜRFEL-MASCHINE	1/2"					1000		<b>WEICHWASSER 5°FH</b> ABSPERVENTIL LIEF. SANITÄR <b>SIEHE MASSBILD</b>
S3	OFFEN-AUSSCHANK	1/2"					1800		ABSPER- UND DRUCKREGELVENTIL LIEF. SANITÄR WASSERDRUCK-REGLER FLIESSDRUCK 2.5 BAR LIEF. SANITÄR
S4	GETRÄNKE-LEITUNG					X		BÜNDIG	FUTTERROHR ø150mm FÜR GETRÄNKE-LEITUNGEN <b>LEITUNGSZIEL EG S4.1</b>
S4.1	GETRÄNKE-LEITUNG					X		BÜNDIG	FUTTERROHR ø150mm FÜR GETRÄNKE-LEITUNGEN <b>LEITUNGSZIEL UG S4</b>
S5	BECKEN	1/2"	1/2"				1170		WANDBATTERIE SENSORGESTEUERT (BATTERIE) KWC K.11.692.033.000 (VORSCHLAG) LIEF.SANITÄR
S6	BECKEN			ø56			500		SYPHONE G1 1/2"
S7	PUTZMITTEL-DOSIERANLAGE	1/2"	1/2"				1500		GERÄTE-ECKVENTIL KWC K.27.40.10.000A34 GESPIESEN VON <b>MISCHVENTIL MAX.40°C</b> <b>LEF.SANITÄR WEICHWASSER KALT</b>
S8	BODENABLAUF			ø80		X		BÜNDIG	VORSCHLAG SCHECO TYP 211/80 ROST 245/245 CNS LIEF. SANITÄR
S9	BODENABLAUF			ø80		X		BÜNDIG	VORSCHLAG SCHECO TYP 211/80 ROST 245/245 CNS LIEF. SANITÄR

# SANITÄR INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

SANITÄR INSTALLATIONEN ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 16.12.2020

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		LEITUNG VORSTEHEN LASSEN	BEMERKUNG
		KW	WW	A	GAS	BODEN	WAND A.F.BODEN		
S10	BECKEN	1/2"	1/2"				600		STANDBATTERIE MIT BRAUSE K.10.061.033.000FL (VORSCHLAG) LIEF.SANITÄR
S11	BECKEN GESCHIRR-WASCH-MASCHINE			ø56			450		SYPHONE G1 1/2" MIT ABGANG FÜR GESCHIRRWASCH-MASCHINE <b>SIEHE MASSBILD</b>
S12	GESCHIRR - WASCH-MASCHINE	3/4"					450		<b>WEICHWASSER 5°fH</b> ABSPERVENTIL LIEF. SANITÄR <b>SIEHE MASSBILD</b>
S13	PIZZAOFEN				1/2"	X		1500	ERD-GASANSCHLUSS <b>LEISTUNG 24KW</b> <b>20 MBAR</b> HAUPTHAHNEN IN CNS-BLENDE EINGEBAUT <b>SIEHE MASSBILD</b>
S14	STEAMER	1/2"					350		<b>WEICHWASSER 5°fH</b> ABSPERVENTIL LIEF. SANITÄR <b>SIEHE MASSBILD</b>
S15	STEAMER			ø56			200		SYPHONE LIEF. SANITÄR <b>SIEHE MASSBILD</b>
S16	BECKEN	3/4"	3/4"				600		STANDBATTERIE K.24.501.044.000 (VORSCHLAG) LIEF.SANITÄR
S17	BECKEN			ø56			400		SYPHON G2"
S18	KÜHLMÖBEL			ø56		X		BÜNDIG	GEBERIT NR. 388.020.00.1 LIEF. SANITÄR
S19	KÜHLMÖBEL			ø56		X		BÜNDIG	GEBERIT NR. 388.020.00.1 LIEF. SANITÄR
S20	OFFENAUS-SCHANK			ø56		X		50	SYPHON LIEF. SANITÄR
S21	OFFENAUS-SCHANK	1/2"				X		200	ABSPERVENTIL LIEF. SANITÄR WASSERDRUCK-REGLER STAUDRUCK 1.6-2.0 LIEF. SANITÄR

# SANITÄR INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

SANITÄR INSTALLATIONEN ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 16.12.2020

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		LEITUNG VORSTEHEN LASSEN	BEMERKUNG
		KW	WW	A	GAS	BODEN	WAND A.F.BODEN		
S22	KÜHLMÖBEL			ø56		X		BÜNDIG	GEBERIT NR. 388.020.00.1 LIEF. SANITÄR
S23	KAFFEMASCHINE			ø56		X		50	SYPHON LIEF. SANITÄR SIEHE MASSBILD
S24	KAFFEMASCHINE	1/2"				X		200	AP-ABSPERVENTIL LIEF. SANITÄR SIEHE MASSBILD
S25	GESCHIRR-WASCH-MASCHINE			ø56			350		SYPHONE LIEF.SANITÄR SIEHE MASSBILD
S26	GESCHIRR - WASCH-MASCHINE	3/4"					500		WEICHWASSER 5°fH ABSPERVENTIL LIEF. SANITÄR SIEHE MASSBILD
S27	BECKEN GESCHIRR-WASCH-MASCHINE			ø56			400		SYPHONE G2" MIT ABGANG FÜR GESCHIRRWASCH-MASCHINE SIEHE MASSBILD
S28	BECKEN	1/2"	1/2"				550		STANDBATTERIE MIT BRAUSE K.24.501.146.000 (VORSCHLAG) LIEF.SANITÄR
S29	GESCHIRR - WASCH-MASCHINE	3/4"					500		WEICHWASSER 5°fH ABSPERVENTIL LIEF. SANITÄR SIEHE MASSBILD
S30	BODENABLAUF			ø80		X		BÜNDIG	VORSCHLAG SCHECO TYP 211/80 ROST 245/245 CNS LIEF. SANITÄR
S31	KOMBIDÄMPFER			ø56			950		SYPHON ANSCHLUSS-MATERIAL LIEF. SANITÄR SIEHE MASSBILD
S32	KOMBIDÄMPFER	1/2"					950		ROHWASSER ANSCHLUSS-MATERIAL UND ABSPERVENTIL LIEF. SANITÄR SIEHE MASSBILD
S33	BECKEN			ø56			400		SYPHONE G2"

# SANITÄR INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG - NR.: 7.14783A/20

SANITÄR INSTALLATIONEN ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: 16.12.2020

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	ANSCHLUSS				AUSTRITT AUS		LEITUNG VORSTEHEN LASSEN	BEMERKUNG
		KW	WW	A	GAS	BODEN	WAND A.F.BODEN		
S34	BECKEN	1/2"	1/2"				550		STANDBATTERIE K.10.061.023.000FL (VORSCHLAG) LIEFR.SANITÄR
S35	KAFFEMASCHINE	1/2"					450		ABSPERVENTIL LIEF. SANITÄR <b>SIEHE MASSBILD</b>
S36	KAFFEMASCHINE			ø56			300		SYPHON LIEF. SANITÄR <b>SIEHE MASSBILD</b>
S37	KÜHLMÖBEL			ø56		X		BÜNDIG	GEBERIT NR. 388.020.00.1 LIEF. SANITÄR
S38	BECKEN	1/2"	1/2"				500		STANDBATTERIE MIT BRAUSE K.10.061.033.000FL (VORSCHLAG) LIEF.SANITÄR <b>MIT KALTWASSER-ABGANG FÜR KARBONATOR WASSERAUSSCHANK SIEHE MASSBILD</b>
S39	BECKEN			ø56			350		SYPHONE G1 1/2"
ZUSÄTZLICHE SANITÄRSCHLÜSSE FÜR BAUSEITIGE ANLAGETEILE SIND IM PLAN NICHT BERÜCKSICHTIGT.									
ALLE SANITÄRINSTALLATIONEN SIND NACH DEN ÖRTLICHEN VORSCHRIFTEN ZU INSTALLIEREN.									

# KÄLTE INSTALLATIONEN

OBJEKT: KRAMGASSE MÜNSTERGASSE BERN

AUFTRAG- NR.: 7.14783A/20

KÄLTE INSTALLATIONEN ZU PLAN NR.: 20'14783-01

DATUM: 16.11.20 REV.: **28.04.2021**

INST. POS.	APPARAT BEZEICHNUNG	KÄLTE-BEDARF	AUSTRITT AUS		LEITUNG VORSTEHEN LASSEN	BEMERKUNG
			BODEN	WAND A.F BODEN		
K1	DURCHLAUF-KÜHLER GETRÄNKE	700Watt/h VT-10°		1800	800	ANSCHLUSS AB KÜHLKOMPRESSOR
K1.1	ENTFÄLLT REVIDIERT 16.12.2020 REVIDIERT 28.04.2021					
K2	ENTFÄLLT REVIDIERT 16.12.2020 REVIDIERT 28.04.2021					
K3	KÜHLMÖBEL	290Watt/h VT-10°	X		800	ANSCHLUSS AB KÜHLKOMPRESSOR AUSRÜSTUNG REGELTHERMOSTAT PROGRAMMIERBARE ABTAUAUTOMATIK LIEF. SCHMOCKER
K4	KÜHLMÖBEL	415Watt/h VT-10°	X		800	ANSCHLUSS AB KÜHLKOMPRESSOR AUSRÜSTUNG REGELTHERMOSTAT PROGRAMMIERBARE ABTAUAUTOMATIK LIEF. SCHMOCKER
K5	KÜHLMÖBEL	168Watt/h VT-10°	X		800	ANSCHLUSS AB KÜHLKOMPRESSOR AUSRÜSTUNG REGELTHERMOSTAT PROGRAMMIERBARE ABTAUAUTOMATIK LIEF. SCHMOCKER
K6	KÜHLVITRINE	900Watt/h VT-10°	X		800	ANSCHLUSS AB KÜHLKOMPRESSOR SIEHE MASSBILD <b>ANSCHLUSS STECKBAR (GERÄT IST MOBIL FAHRBAR)</b>
K7	KÜHLSCHRANK	500Watt/h VT-10°		2100	800	ANSCHLUSS AB KÜHLKOMPRESSOR SIEHE MASSBILD
K8	KÜHLMÖBEL	290Watt/h VT-10°	X		800	ANSCHLUSS AB KÜHLKOMPRESSOR AUSRÜSTUNG REGELTHERMOSTAT PROGRAMMIERBARE ABTAUAUTOMATIK LIEF. SCHMOCKER
ALLE KÄLTEINSTALLATIONEN SIND NACH DEN ÖRTLICHEN VORSCHRIFTEN ZU INSTSALLIEREN.						

## FASSKÜHLSCHRANK

### FKU 180 F1 / W

statische Kühlung, Edelstahl-Bodenplatte

Artikel-Nr.: 40518002

Pos. 1.7



#### Beschreibung

- Universal-Fasskühlschrank mit statischer Kühlung
- für 1 Fass 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte und Frontbelüftung, Unterbauhöhe 820 mm
- Volltür mit wechselbarer Magnetsdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- mechanische Steuerung im Innenraum, Digitalanzeige, digitale Temperaturanzeige außen in der Tür integriert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm (Lieferumfang ohne Tragroste)
- schnitt- und kratz feste Arbeitsfläche
- Innenbehälter ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- serienmäßig mit Edelstahl-Bodenplatte
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

#### Informationen

Artikelnummer: 40518002

Diese Website benutzt Cookies, die für den technischen Betrieb der Website erforderlich sind und stets gesetzt werden. Andere Cookies, die den Komfort bei Benutzung dieser Website erhöhen, der Direktwerbung dienen oder die Interaktion mit anderen Websites und sozialen Netzwerken vereinfachen sollen, werden nur mit Ihrer Zustimmung gesetzt. Mehr Informationen

Verkleidung Außen: schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß  
Verkleidung Innen: robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol

Abstell- und Lagerflächen: 1 x Edelstahl-Bodenplatte

Bruttinhalt: 180 l | [Konfigurieren](#)

Nettoinhalt: 160 l



### **Abmessungen**

Breite aussen: 600  
Tiefe aussen: 600  
Höhe aussen: 850  
Breite innen: 513  
Tiefe innen: 433  
Höhe innen: 702  
Tiefe bei geöffneter Tür: 1153  
Breite Verpackung: 614  
Tiefe Verpackung: 649  
Höhe Verpackung: 905

### **Technik**

Kältemittel / Menge: R-600a / 100 g  
Kälteleistung: 243 W / VT -10 °C  
Anschlusswert: 100 W / 230 V  
Energieverbrauch 24h: 0,7 kWh / 24h

Pos. 1.7

---

Diese Website benutzt Cookies, die für den technischen Betrieb der Website erforderlich sind und stets gesetzt werden. Andere Cookies, die den Komfort bei Benutzung dieser Website erhöhen, der Direktwerbung dienen oder die Interaktion mit anderen Websites und sozialen Netzwerken vereinfachen sollen, werden nur mit Ihrer Zustimmung gesetzt. Mehr Informationen

**Ablehnen**    **Konfigurieren**

# Eine Maschine – zwei Eisarten!

Die Combi-Line W 80 ergänzt die Produktlinie Combi-Line im mittleren und unteren Leistungsbereich. Aufgrund ihrer Leistung und des neuen, platzsparenden Maschinenkonzeptes ist die Combi-Line W 80 der ideale Eisbereiter für Gastronomiebetriebe mit kleinerem und mittlerem Bedarf an Eiswürfeln und Crushed-Ice.

*Combi-Line*  
**W 80**

## Gastronomiegerechtes Design

Das moderne Design, die platzsparende Bauweise und eine Eisleistung bis zu 80 Kg pro Tag machen die Combi-Line W 80 zum idealen Eisbereiter für

- Cocktail-Bars,
- Restaurants,
- Hotels

und andere gastronomische Betriebe, die einen kleineren und mittleren Bedarf an Eiswürfeln und Crushed-Ice haben. Die kompakte Bauweise basiert auf dem neuen Maschinenkonzept mit Frontbelüftung, das ein schlankes, ansprechendes und platzsparendes Produktdesign ermöglicht.

Gehäuse, Vorratsbehälter und Mahlwerk sind komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Ein Aspekt, der nicht zuletzt der Einhaltung einschlägiger Hygienevorschriften entgegenkommt und die Reinigung und Sauberhaltung der Maschine erheblich vereinfacht.



Zur Herstellung von Eiswürfeln und Crushed-Ice ist die Combi-Line W 80 in kleineren und mittleren Gastronomiebetrieben die optimale Lösung.

## Zwei Ausführungen

Die Combi-Line W 80 ist in zwei Ausführungen lieferbar:

- **W 80 CL/CW** zur ausschließlichen Herstellung von Crushed-Ice
- **W 80 ECL/ECW** zur Herstellung von Eiswürfeln und Crushed-Ice (getrennter Vorratsbehälter)



Bei der Ausführung ECL/ECW kann der Anwender mit der integrierten Vorrangschaltung die Produktion der gewünschten Eisart (Eiswürfel oder Crushed-Ice) bedarfsorientiert steuern. Diese Vorrangschaltung steht stellvertretend für eine Reihe technischer Vorteile, die durch den Einsatz einer intelligenten SPS-Steuerung realisiert wurden.

## Zwei Kühlarten

Damit die Kühlung den unterschiedlichen Installationsbedingungen und Umgebungstemperaturen angepasst werden kann, sind beide Ausführungen mit Luftkühlung (W 80 ECL und W 80 CL) und Wasserkühlung (W 80 ECW und W 80 CW) lieferbar. Aufgrund des höheren Wasserverbrauchs (Kühlwasser) bei der wassergekühlten Ausführung empfiehlt sich bei Umgebungstemperaturen von 10°C bis 30°C der Einsatz von luftgekühlten Maschinen.



715 mm

Abb. Modell W 80 ECL

Modell	Bestell Nr.	Ausführung <sup>1)</sup>	Leistung <sup>2)</sup>		Vorrat <sup>3)</sup> kg	Maße <sup>4)</sup> (HxBxT) mm	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg	Frischwasserverbrauch Liter/Kg Eis	
			kg/Tag	EW/Tag					Eisbereitung	Kühlung
W 80 CL	3053	Edelstahl	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	131	2,7	–
W 80 CW	3054	Edelstahl	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	131	2,7	10,8
W 80 ECL	3055	Edelstahl	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	139	2,7	–
W 80 ECW	3056	Edelstahl	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	139	2,7	10,8

Kühlung: L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

<sup>1)</sup> Gehäuse und Vorratsbehälter komplett aus Edelstahl.

<sup>2)</sup> Leistungsangaben (EW = Eiswürfel bzw. entsprechende Menge Crushed-Ice) bei Umgebung- und Wassertemperatur von 10°C (und Kondensatortemperatur von 20°C bei wassergekühlten Geräten).

<sup>3)</sup> Das Fassungsvermögen der Vorratsbehälter in kg versteht sich bei vollständiger Ausnutzung des gesamten, zur Verfügung stehenden Behältervolumens.

<sup>4)</sup> Alle Abmessungen (Höhe) ohne höhenverstellbare Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

Empfohlener Einsatzbereich für luftgekühlte Geräte: 10°C bis 30°C Umgebungstemperatur.  
Empfohlener Einsatzbereich für wassergekühlte Geräte: 10°C bis 45°C Umgebungstemperatur.

Trinkwasseranschluss: Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussgewinde R 3/4".

Elektrischer Anschluss: Serienmäßig 230 V/50 Hz (Sonderspannungen lieferbar).

**WESSAMAT**  
*perfect ice!*

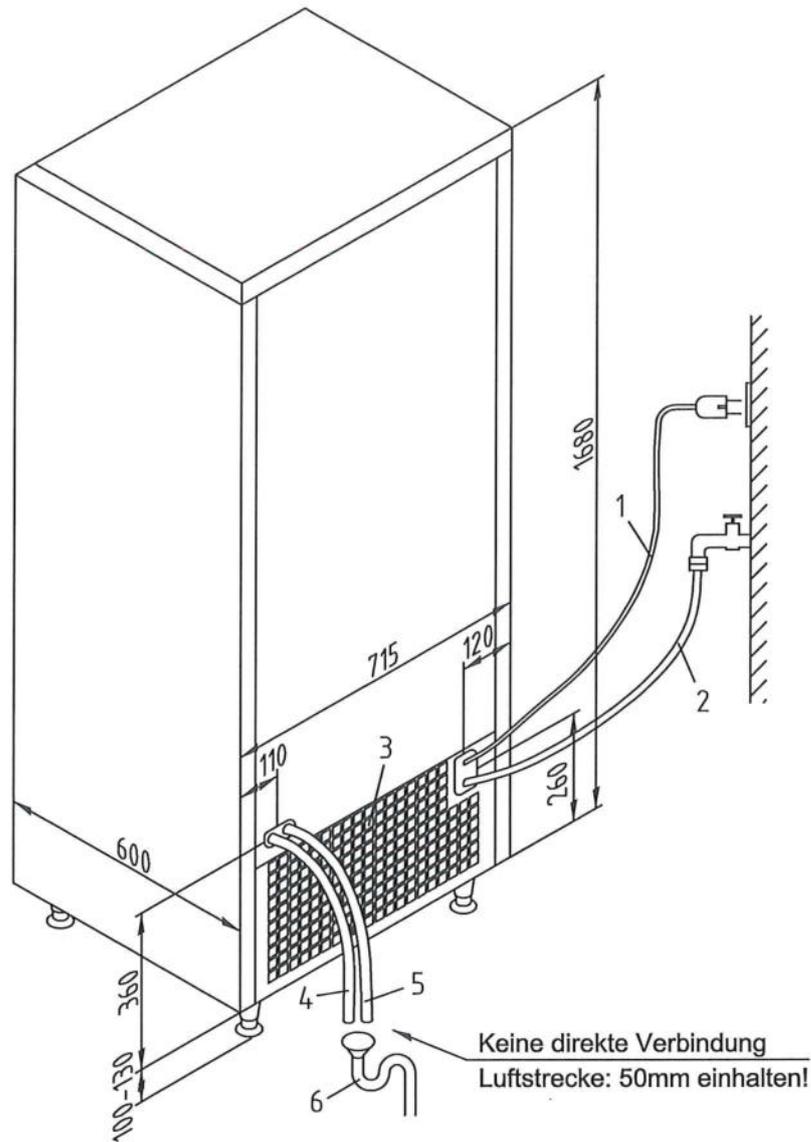


Pos. 1.10

Änderungen der technischen Daten und Abmessungen vorbehalten.



# Eisbereiter Combi-Line W 80 ECL -Rückansicht-



Pos. 1.10

**Legende:**

- 1: Netzzuleitung
- 2: Wasserzulaufschlauch
- 3: Luftauslass
- 4: Schmelzwasserablaufschlauch
- 5: Restwasserablaufschlauch
- 6: Installationsvorschlag für hygienischen Abfluss

Firma:

**WESSAMAT**  
Eismaschinenfabrik GmbH

Modell:

W 80 ECL

Artikel-Nr.:

3055

Erstellt:

CS

Datum:

16.03.04

**ANSCHLÜSSE FÜR EISWÜRFELMASCHINE  
SOLLTEN WENN MÖGLICH IMMER NEBEN  
MASCHINE INSTALLIERT WERDEN !**

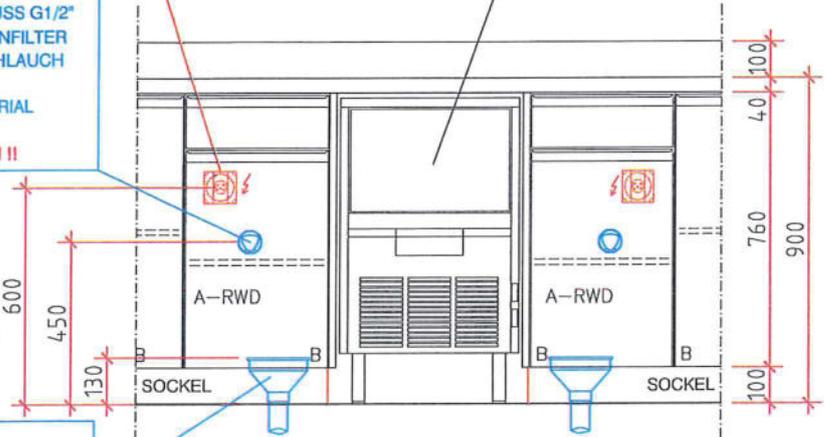
**ELEKTROANSCHLUSS MIT STECKDOSE,  
1NAC 230V 10A ~0,2-0,3 kW  
ZUGÄNGLICHKEIT DER STECKDOSE  
MUSS GEWÄRLEISTET SEIN!**

**EISWÜRFELMASCHINE AUF FÜSSEN.  
GRÖSSE JE NACH MODELL,  
ZU BEACHTEN IST, BELÜFTUNG.**

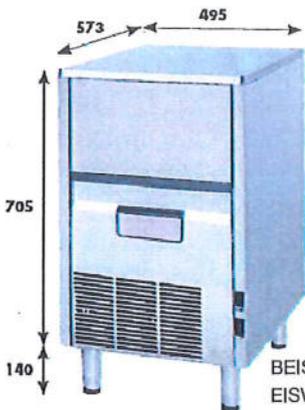
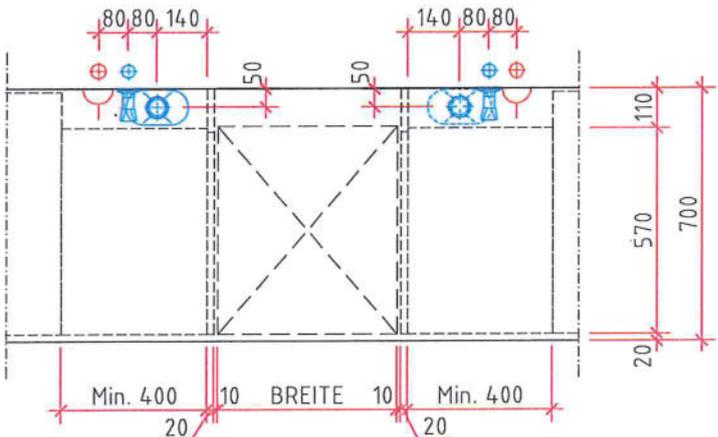
**GERÄTEVENTIL MIT SCHLAUCHANSCHLUSS G1/2"  
ÄHNLICH KWC K.27.40.10.000A34 MIT FEINFILTER  
ANSCHLUSS MIT FLEXIBLEM PANZERSCHLAUCH  
AUF EISWÜRFELMASCHINE.  
ABSPERRVENTIL UND ANSCHLUSSMATERIAL  
LIEFERUNG SANITÄR  
GERÄTEVENTIL MUSS ZUGÄNGLICH SEIN !!**

**ABLAUFANSCHLUSS AUS BODEN Ø56 mm  
GEBERIT-TRICHTER OVAL, MIT INTEGRIERTEM SYPHON  
HÖHE ~130 mm O.K. FERTIG BODEN ART.NR. 352.354.16.1  
ANSCHLUSS MIT VERSTÄRKTEN DRAHTSCHLAUCH  
AUF EISWÜRFELMASCHINE.  
TRICHTER UND ANSCHLUSSMATERIAL LIEFERUNG SANITÄR  
TRICHTER SOLLTE WENN MÖGLICH EINSEHBAR SEIN !**

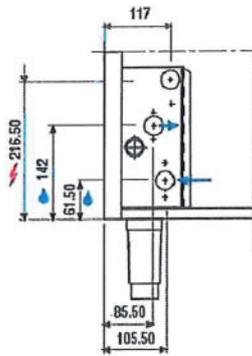
ANSICHT



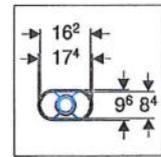
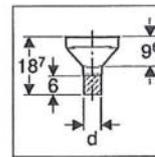
GRUNDRISS



BEISPIEL  
EISWÜRFELMASCHINE



GEBERIT-TRICHTER OVAL, MIT INTEGRIERTEM SYPHON



*Pos. 1.10*

**ANSCHLUSS EISWÜRFELMASCHINE MIT FÜSSEN**

AUFTR.NR.:

REV.:

GEZ.: JM

DAT.: 08.10.2019

FORMAT: A4

MST.: 1:50

MASSE IN: mm

**19 - 10 - 2302**

Alle Rechte ausdrücklich vorbehalten. Vervielfältigung oder Mitteilung an Dritte, gleichgültig in welcher Form, ist ohne schriftliche Genehmigung des Eigentümers nicht gestattet. (Art.12 des Bundesgesetzes betr. Urheberrecht).

IHR FABRIKANT FÜR GASTRONOMIE-EINRICHTUNGEN

**schmocker+**

SCHMOCKER AG · Dammweg 15 · CH-3800 Interlaken

Telefon 033 828 38 48 · Telefax 033 828 38 38  
info@schmocker-ag.ch · www.schmocker-ag.ch

# Technische Daten

## Inventus Kühl- und Tiefkühlschränke

✗✗✗✗✗
Pos. 1.12  
EK

			C 6	F 6	C 7	F 7	<del>C 8</del>	F 8
Effizienzklasse			B	B	B	B	A	B
Energieverbrauch (kWh/Tag)			0,899	2,896	1,118	2,855	0,937	3,184
Energieverbrauch (kWh/Jahr)			328	1057	408	1042	342	1162
Stromkosten (€ in 8 Jahren) (0,15 € / kWh)			394	1268	490	1250	410	1395
Aussenmasse	Breite	mm	600	600	730	730	850	850
	Tiefe	mm	760	760	870	870	750	750
mit standard Füßen	Höhe	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100
mit kurzen Füßen	Höhe	mm	2050	2050	2050	2050	2050	2050
mit Rollen	Höhe	mm	2070	2070	2070	2070	2070	2070
Innenmasse	Breite	mm	404	404	534	534	654	654
	Tiefe	mm	610	610	675	675	555	555
	Höhe	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Volumen	Brutto	l	421	421	609	609	619	619
Volumen (nutzbar)	Netto	l	331	331	489	489	491	491
Gewicht	Brutto	kg	142	142	162	162	162	162
	Netto	kg	132	132	152	152	152	152
Gitterroste GN 2/1 (4 Stück)	Breite	mm	400	400	530	530	650	650
	Tiefe	mm	600	600	650	650	530	530
Umgebungstemperatur		°C	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43
Betriebstemperatur		°C	-2...+12	-26...-15	-2...+12	-26...-15	-2...+12	-26...-15
Elektrische Anschlussleistung		kW	0,3	0,5	0,3	0,5	0,3	0,5
Kältemittel	R290		115	83	110	90	110	90
Sicherung	träge	A	10	10	10	10	10	10
Spannung		V	230/50 Hz	230/50 Hz				
Abtauung			2	2	2	2	2	2
1. Umluft 2. Heissgas								
Zentralkälteanlage			C 6 CC	F 6 CC	C 7 CC	F 7 CC	C 8 CC	F 8 CC
Kälteleistung		kW	0,5 (-10°C)	0,5 (-30°C)	0,5 (-10°C)	0,5 (-30°C)	0,5 (-10°C)	0,5 (-30°C)
Anschlussleistung		kW	0,3	0,5	0,3	0,5	0,3	0,5
Abtauung			3	3	3	3	3	3
1. Umluft 2. Heissgas 3. Elektrisch								

Porkka Inventus gewerbliche Kühl- und Tiefkühlschränke sind einige der weltweit energiesparendsten Geräte welche am Markt erhältlich sind. Die in diesem Dokument angegebenen Effizienzklassen und Energie-Indexe entsprechen den Vorgaben der Webseite [www.topten.eu](http://www.topten.eu). Für eine Bestätigung der angegebenen Daten konsultieren Sie bitte [www.topten.eu](http://www.topten.eu).

Alle Daten entsprechen der Norm prEN 16825. Klimaklasse 4 (30°C/55% RH).

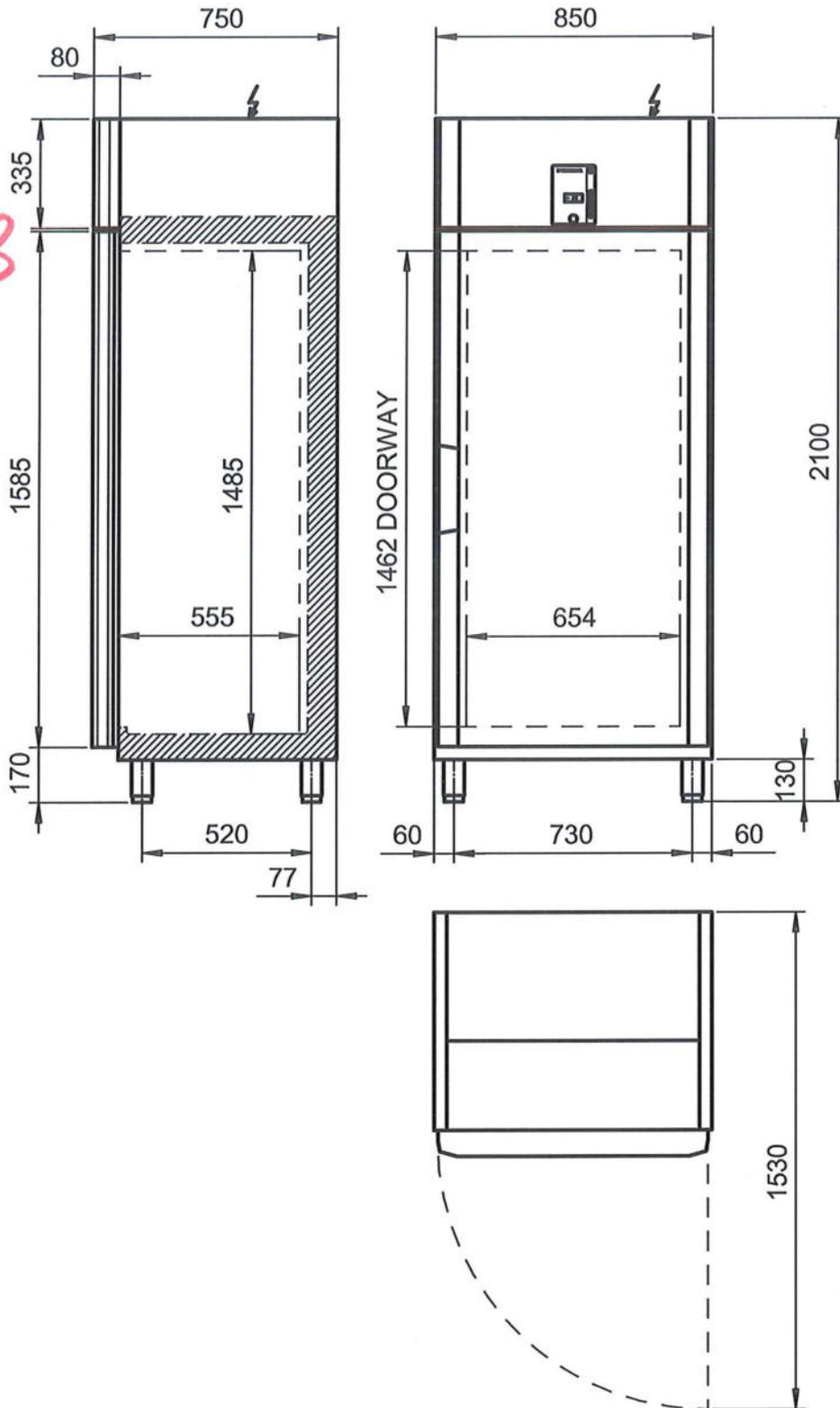


# Technische Daten

## Inventus Kühl- und Tiefkühlschränke

~~Ø~~ F 8 — Pos. 1.12 EK

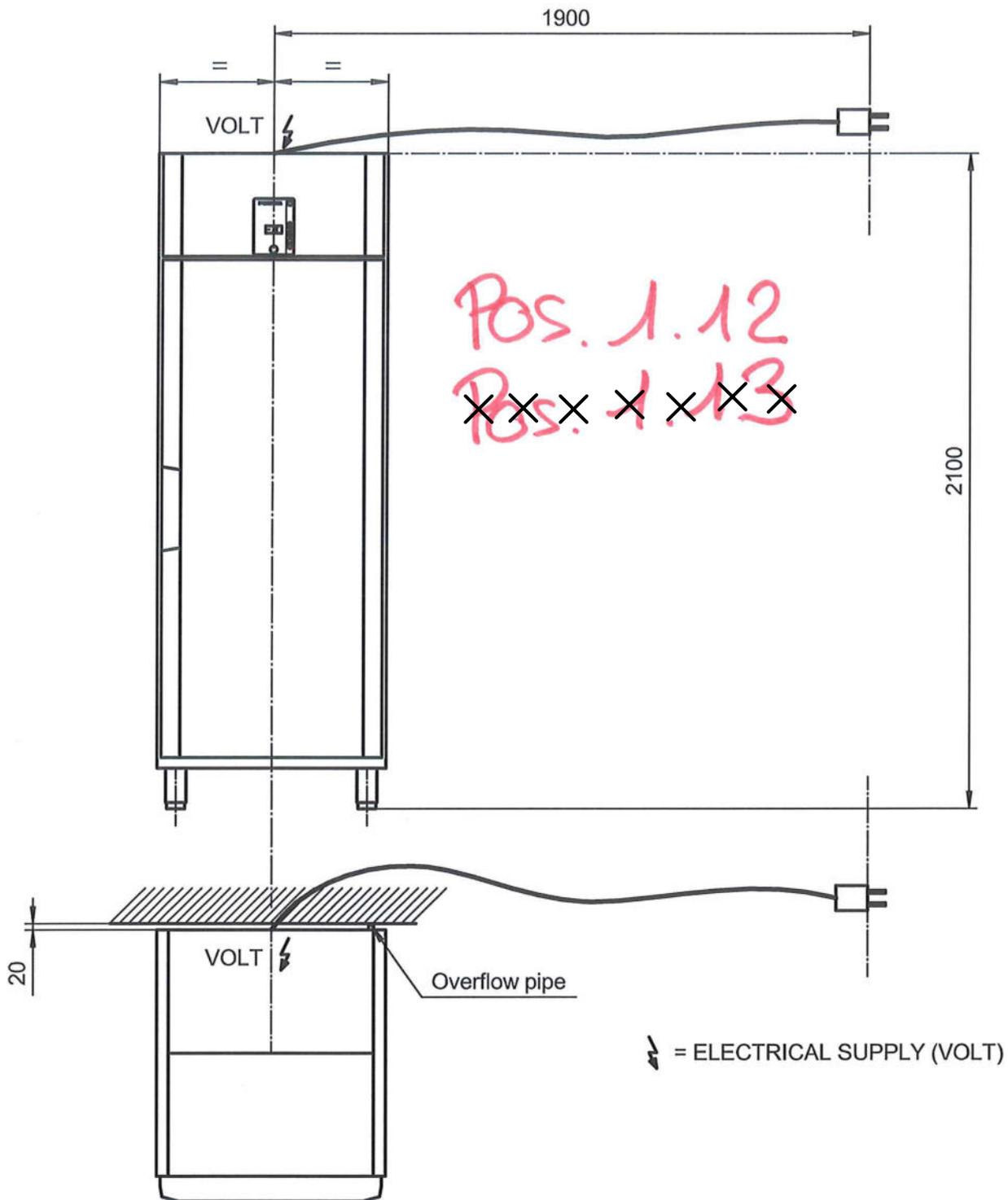
~~Pos. 1.13~~  
~~ZK~~



**PORKKA**

# Technische Daten

## Inventus Kühl- und Tiefkühlschränke



Ausgereift. **Raffiniert.**

Krönend. Herausragend.

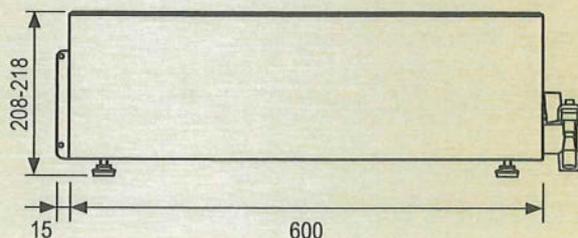
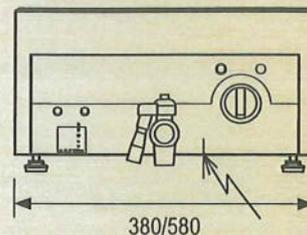
Vollendet. Einzigartig.

Innovativ. Wegweisend.

Intelligent. **Vollkommen.**

Flexibel. Leistungsfähig.

Vielseitig.



### Zahlen und Fakten auf einen Blick.

Pos. 2.2

Bezeichnung	Art.-Nr. Tischmodell	Art.-Nr. Einbaumodell	Aussenmasse	Anschlusswert	Spannung/Absicherung
Induktions-Kocheinheit 1 Heizzone	BI371824	BI371825	A	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
Induktions-Kocheinheit 2 Heizzonen	BI371916	BI371917	A	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 10 A
	BI371822	BI371823	A	2 x 3,5 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
	BI371914	BI371915	A	2 x 5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
Induktions-Wok	BI371826	BI371827	A	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
	BI371918	BI371919	A	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 10 A
Ceran-Kocheinheit 2 Heizzonen	BI371820	BI371821	A	2 x 2,5 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
Gas-Kocheinheit Erdgas H <sup>1)</sup>	BI371922	BI371923	A	vorne 5,0 kW hinten 3,5 kW	
Grill-Platte schmal Spezialstahl	BI371848	BI371935	A	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Grill-Platte breit Spezialstahl	BI371819	BI371808	B	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Grill-Griddle-Platte breit Spezialstahl	BI371804	BI371805	B	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Griddle-Platte schmal Spezialstahl	BI371800	BI371801	A	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Griddle-Platte breit Spezialstahl	BI371802	BI371803	B	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Combi-Griddle	BI371806	BI371807	A	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Bain-Marie	BI371854	BI371855	A	1,8 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A
Pasta-Kocher (Option)	BI371828	BI371829	A	6,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz, 16 A
Arbeitseinheit mit Schublade	BI371856	-	A	Bestückungsgrösse: max. GN 1/1-100	
Fritteuse	BI371840	BI371841	A	5,8 kW	400 V 3N 50/60 Hz, 10 A
Frittenwanne «Silofrit»	BI371852	BI371853	A	1,0 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

Abmessungen: B x T x H in mm, Typ A: 380 x 600<sup>2)</sup> x 208/218, Typ B: 580 x 600<sup>2)</sup> x 208/218

Zubehör und Sonderspannungen auf Anfrage. Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung.

Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

<sup>1)</sup> Andere Gasarten auf Anfrage. <sup>2)</sup> Plus 15 mm Wandabstand.

Pos. 2.2.2

Pos. 2.2.1

SALVIS AG

Nordstrasse 15

CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18

Fax +41 62 788 18 98

08/2015-22000115



# Pos. 2.2.3 (Option)

## TISCHFRITEUSEN

UNSERE QUALITÄT PASST SICH IHREN  
BEDÜRFNISSEN AN

							
<b>Tischfriteusen</b>	<b>TF 3 (CH)</b>	<b>TF 3 (EU)</b>	<b>TF 5</b>	<b>TF 55</b>	<b>TF 7</b>	<b>TF 7 Turbo</b>	<b>TF 77</b>
Ölbad (Liter)	2-3	2-3	5	2 x 5	7	7	2 x 7
<b>Abmessungen (mm)</b>							
Breite	200	200	213	420	280	280	560
Tiefe	390	390	415	415	415	415	415
Höhe	180/310	180/310	265/420	265/420	265/420	265/420	265/420
<b>Frittierkorb (mm)</b>							
Breite	155	155	155	2 x 155	220	220	2 x 220
Tiefe	235	235	235	2 x 235	235	235	2 x 235
Höhe	105	105	105	2 x 105	105	105	2 x 105
Nettogewicht (kg)	6,2	6,2	7	13	10	10	17
Spannung (V) <sup>(1)</sup>	1N230V	1N230V	2x400V	3 x 400V	2 x 400V	2 x 400V	2 x (2 x 400V)
Leistung (kW)	2,3	3,0	3,6	7,2	3,6	4,6	2 x 3,6
Sicherung (A)	10	13	9	16	9	11,5	2 x 9
Steckertyp	Typ 12 (CH)	Schuko	Ohne Stecker	Ohne Stecker	Ohne Stecker	Ohne Stecker	Ohne Stecker
							
<b>Tischfriteusen</b>	<b>TF 77 Turbo</b>	<b>TF 10</b>	<b>TF 13</b>	<b>Silofrit VMax</b>			
Ölbad (Liter)	2 x 7	10	13	26			
<b>Abmessungen (mm)</b>							
Breite	560	360	560	398			
Tiefe	415	415	415	600			
Höhe	265/420	265/420	265/420	265/696			
<b>Frittierkorb (mm)</b>							
Breite	2 x 220	305	480	-			
Tiefe	2 x 235	235	235	-			
Höhe	2 x 105	105	105	-			
Nettogewicht (kg)	17	14	16	16			
Spannung (V) <sup>(1)</sup>	2 x (2 x 400V)	3N400V	3N400V	1N230V			
Leistung (kW)	2 x 4,6	6,9	6,9	0,85			
Sicherung (A)	2 x 11,5	10	10	3,7			
Steckertyp	Ohne Stecker	Ohne Stecker	Ohne Stecker	Typ 12 oder Schuko			

(1) Andere Spannungen, zum Beispiel 3 x 230,3 x 440, oder auf Anfrage Änderungen vorbehalten

**Valentine**   
SWISS MADE

Valentine Fabrique SA  
Z.I. Moulin du Choc E  
CH-1122 Romanel-sur-Morges  
T +41 21 637 37 40  
F +41 21 637 37 41  
info@valentine.ch  
www.valentine.ch



### 3 Steamer

#### 3.1 Allgemeine Hinweise



Eine einwandfreie Reparatur kann nur gewährleistet werden, wenn jederzeit eine zerstörungsfreie Deinstallation des gesamten Gerätes möglich ist.

Um eine ausreichende Belüftung sicherzustellen, muss die Gerätenische mit einer Zuluftöffnung von min. 25 cm<sup>2</sup> versehen sein.

#### Einbau eines Steamers mit einem Backofen

Einbau über einem Backofen: nur möglich bei Backofen ohne integriertem Dunstabzug

Einbau unter einem Backofen: möglich bei Backofen mit oder ohne integriertem Dunstabzug

#### 3.2 Elektrische Anschlussdaten



Für jedes Gerät eine separate Zuleitung für den elektrischen Anschluss vorsehen, ausser bei Option «Kombi-Anschluss». Beim gemeinsamen Anschluss die Leistung berücksichtigen.



Allgemeine Informationen zu den elektrischen Anschlüssen und eine Übersicht der Positionen finden Sie im Kapitel Übersicht Anschlüsse, Bereiche und Masse (siehe Seite 6).

Für die Ansteuerung von externen Motorklappen, Dachventilatoren, Raumlüftern usw. siehe Dokument P60.008.

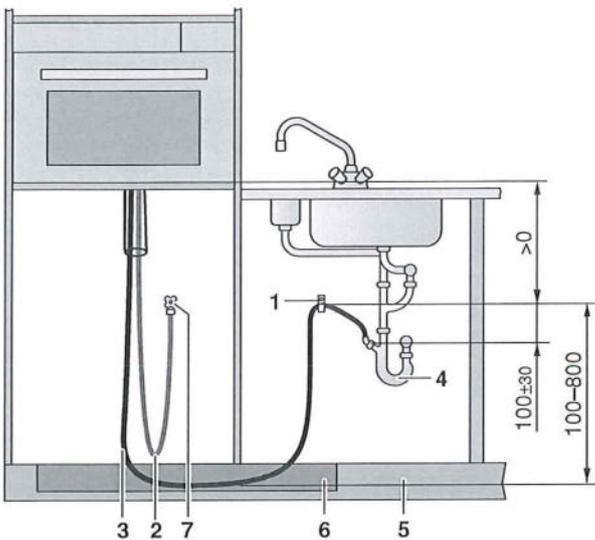
Gerät	Netzanschluss	Absicherung	Netzkabel
Combi-Steam MSLQ **	400 V 2N~ 50 Hz	16 A	–
Comhair-Steam SL, SE	230 V~ 50 Hz oder 400 V 2N~ 50 Hz	16 A oder 10 A *	–
Combi-Steam XSL, HSL	230 V~ 50 Hz oder 400 V 2N~ 50 Hz	16 A oder 10 A	2,1 m ohne Stecker
Steam HSE	230 V~ 50 Hz	10 A *	2,1 m mit Stecker Typ 12

\* 10 A-Schmelzsicherung oder 13 A-Leitungsschutzschalter verwenden

\*\* Der Combi-Steam MSLQ ist auch einphasig betreibbar (230 V~ / max. 16 A). Aus Performancegründen (weniger Leistung und die Garzeiten werden verlängert) soll er aber, wenn möglich, zweiphasig angeschlossen werden.

Pos. 2.3

**Sanitäre Anschlüsse**



- 1 Schlauchschelle
- 2 Panzerschlauch Zulauf 2 m, G 3/4"
- 3 Ablaufschlauch 3 m, Anschluss Innendurchmesser 22 mm

**Bauseitige Installationen**

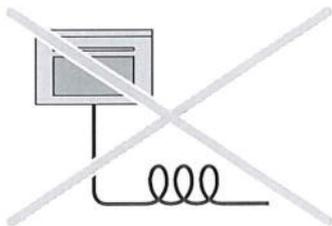
- 4 Siphon
- 5 Sockelblende
- 6 Schlauch im Sockel geführt
- 7 Kaltwasseranschluss mit Absperrhahn

**Ablauf**

Länge des Ablaufschlauchs: 3 m

- Bei Bedarf kann optional ein Ablaufschlauch (Art-Nr. 1012933) mit 5 m Länge bestellt werden.

 Der Ablaufschlauch darf weder verlängert noch verkürzt werden.  
 Das Gefälle vom Geräteboden zum Siphon muss min. 50 mm betragen.  
 Der Ablaufschlauch muss flach und ohne Knicke ausgelegt werden.



Pos. 2.3

**Zulauf Kaltwasseranschluss**

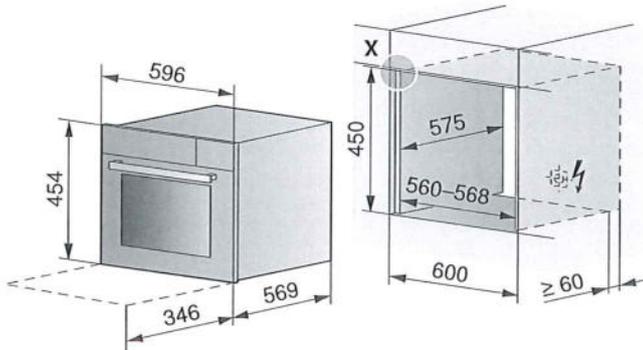
Betriebsdruck: 0,1–1,0 MPa (1–10 bar)

Einsatz nur bei Wasserhärte > 3° franz. Härte (> 1,7° deu. Härte) möglich.

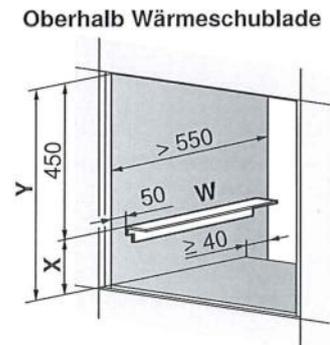
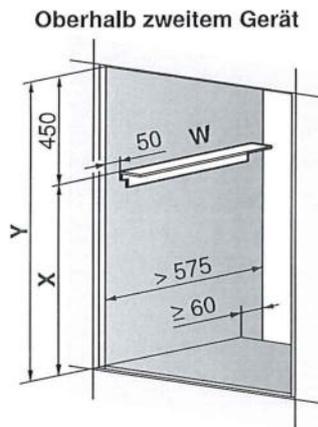
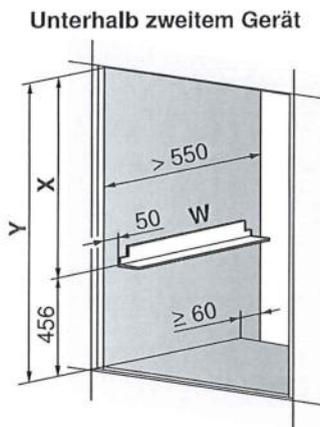
Länge des Panzerschlauchs: 2 m

 Die Vorschriften des örtlichen Wasserversorgungsamts sind zu berücksichtigen.  
 Bestehende mangelhafte Schläuche müssen ersetzt werden.  
 Der Panzerschlauch darf nicht verlängert werden.  
 Der Absperrhahn muss jederzeit zugänglich bleiben.

3.7 Combi-Steam XSL mit Nischenbreite 60 cm und Festwasseranschluss



Frontmasse der Geräte: Detail X (siehe Seite 10)



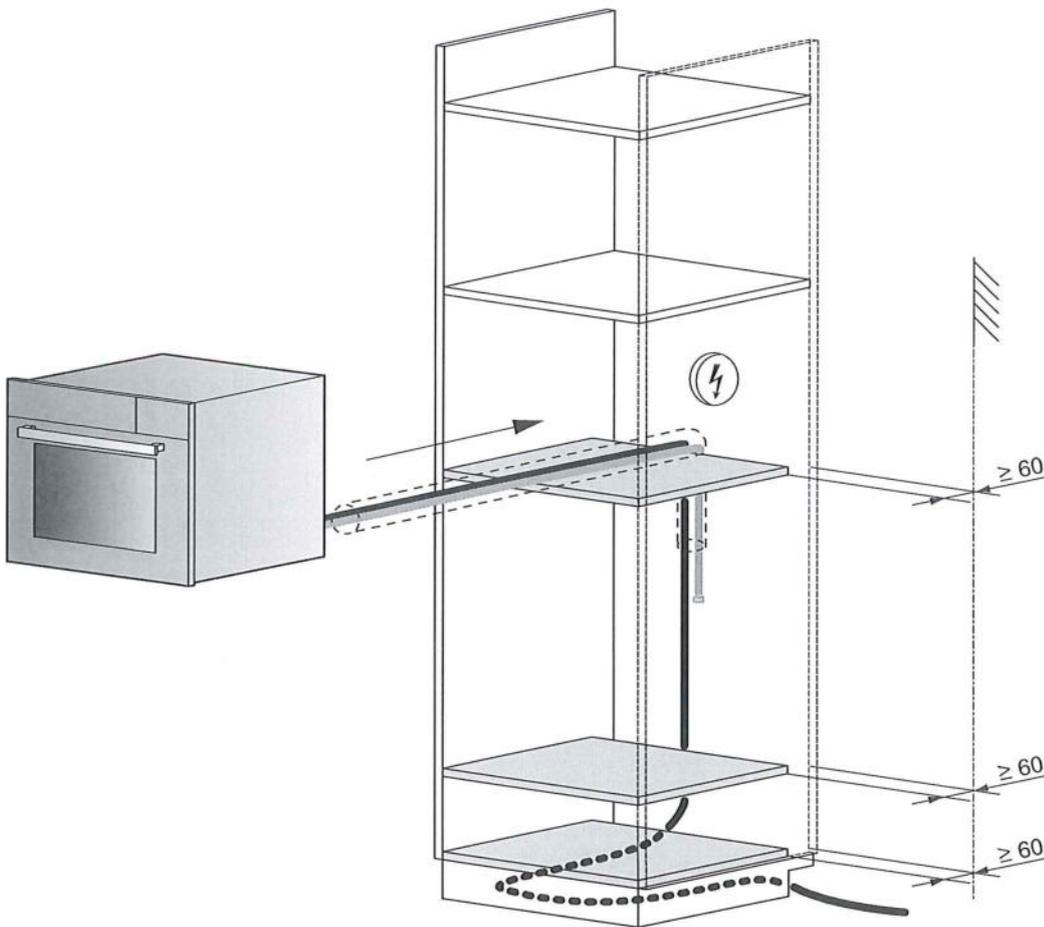
X = Höhe zweites Gerät  
 Y = Nischenhöhe  
 W = Winkelset K50572



Bei einer Einbautiefe unter 575 mm wird empfohlen, das Gerät aus Platzgründen unterhalb anderer Geräte einzubauen.  
 Bei Einbau mit einem zweiten Gerät in eine gemeinsame Nische das Winkelset W (K50572) verwenden.

Pos. 2.3

Einbau



Pos. 2.3



## 6 Vakuumierschublade, Wärmeschubladen & Systemschubladen

### 6.1 Allgemeine Hinweise



Eine einwandfreie Reparatur kann nur gewährleistet werden, wenn jederzeit eine zerstörungsfreie Deinstallation des gesamten Gerätes möglich ist.

### 6.2 Elektrische Anschlussdaten



Für jedes Gerät eine separate Zuleitung für den elektrischen Anschluss vorsehen, ausser bei Option «Kombi-Anschluss». Beim gemeinsamen Anschluss die Leistung berücksichtigen.



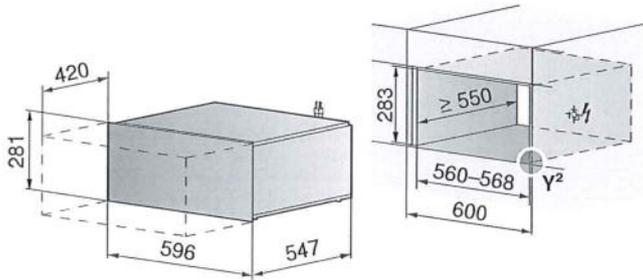
Allgemeine Informationen zu den elektrischen Anschlüssen und eine Übersicht der Positionen finden Sie im Kapitel Übersicht Anschlüsse, Bereiche und Masse (siehe Seite 6).

Netzanschluss	Absicherung	Anschlussleistung	Netzkabel	Gerät
230 V~ 50 Hz	10 A	810 W	1,7 m mit Stecker Typ 12	Wärmeschubladen
		320 W		Vakuumierschublade

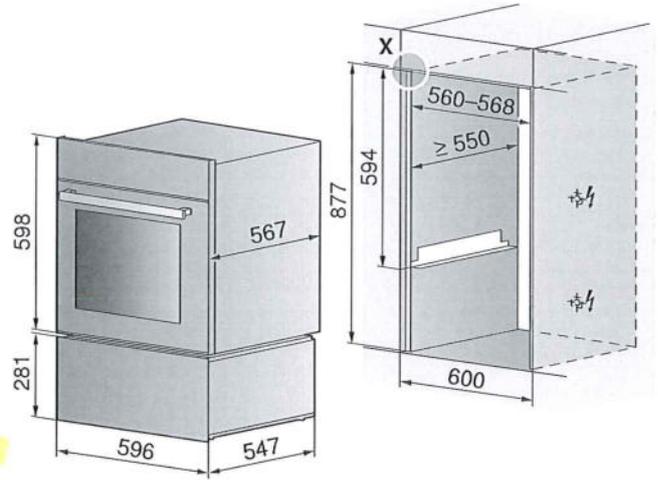
Pos. 2.4

WS60283

Einzeleinbau

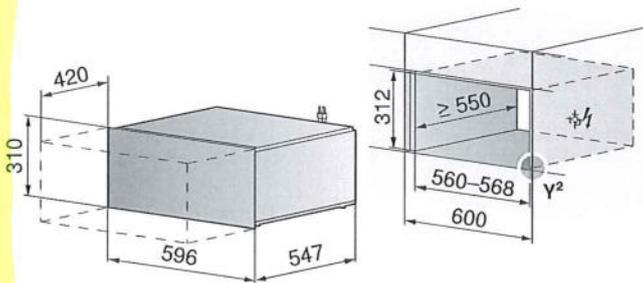


Einbau mit Backofen

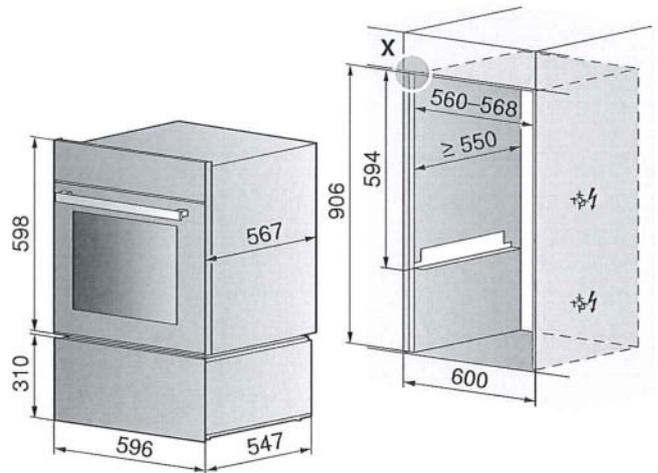


WS60312

Einzeleinbau



Einbau mit Backofen

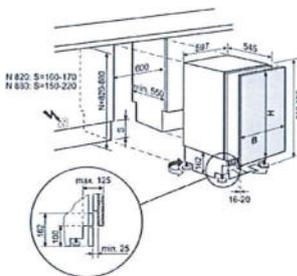


Frontmasse der Gräte: Detail X/Y² (siehe Seite 10)

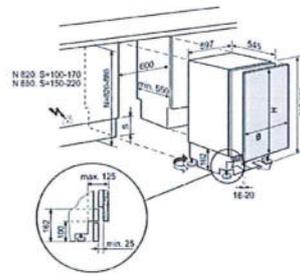
Pos. 2.4

**Technische Daten**

Farbe	Weiss	Product Partner Code	-
Türanschlag	rechts, wechselbar	Bruttopreis inkl. MwSt. CHF (UPE)	2310.00
Nutzzinhalt Gefrierteil (L)	90	Bruttopreis exkl. MwSt. CHF (UPE)	2144.85
Umgebungstemperatur mind. (°C)	10	VRG inkl. MwSt. CHF	28.00
Umgebungstemperatur max. (°C)	43	VRG exkl. MwSt. CHF	26.00
Lagerzeit bei Störung (h)	21		
Gefriervermögen (kg/24h)	18		
Energieverbrauch pro Jahr (kWh)	145		
Energieeffizienzklasse	A++		
Klimaklasse	SN-N-ST-T		
Geräusch dB(A)	40		
Gerätehöhe (mm)	815		
Gerätebreite (mm)	596		
Gerätetiefe (mm)	550		
Einbautiefe (mm)	550		
Einbauhöhe (mm)	820		
Einbaubreite (mm)	600		
Absicherung (A)	0.8		
Anschlusswert (W)	120		
Netz-Spannung (V)	230-240		
Frequenz (Hz)	50		
Anschlusskabel (m)	2.4		
Nettogewicht (kg)	35		
Herkunftsland	HU		
EAN Nummer	7332543591442		

 UK1205S / UG0985  
 Möbelfront auf Gerätetür verschraubt


Gewicht Frontdoppel max. 17.5 kg

 UK1205S / UG0985 (SMS)  
 Möbelfront auf Gerätetür verschraubt


Pos. 2.5

# ALFA™

## FORNO QUATTRO PRO TOP METANO

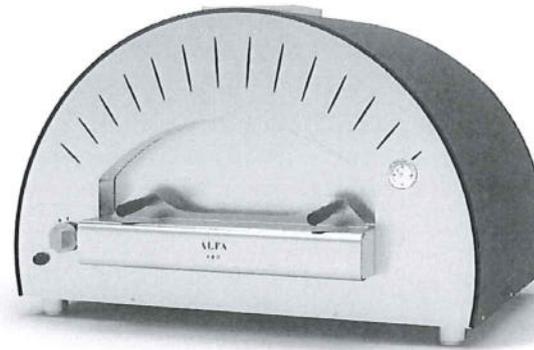
Scheda tecnica / Technical sheet

cod.CE FOR4PROTP-MET

cod.UL FXQPRU-MGRI-T

### Caratteristiche tecniche / Technical details

Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Gas metano (G20), Natural gas (G20)
Categoria gas <i>Gas category</i>	I2H (METANO)
Consumo massimo <i>Maximum fuel consumption</i>	2,54 m <sup>3</sup> /h
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	78 x 60 x 7,8 cm 31 x 24 x 3 in
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0,47 m <sup>2</sup> 5,03 ft <sup>2</sup>
Peso <i>Weight</i>	195 kg 430 lbs
Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	450°C 752°F
Minuti per scaldare <i>Heating time</i>	25
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	3
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	4 kg 8,8 lbs
Portata termica nominale <i>Heat capacity</i>	24 kW - 20640 kCal/h 81891 BTU
Funzionamento a G20 <i>G20 operation</i>	20 mbar 4 WC
Flusso volumetrico fumi <i>Mass flow rate of flue gases Mfg</i>	28,92 g/s
Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	410 °C 685 °F
Portata aspirazione cappa (*) <i>Hood flow rate (*)</i>	578m <sup>3</sup> /h 341 cfm
Colore <i>Color</i>	Grigio argento Silver gray



CE 0051-16  
PIN: 51CQ4622



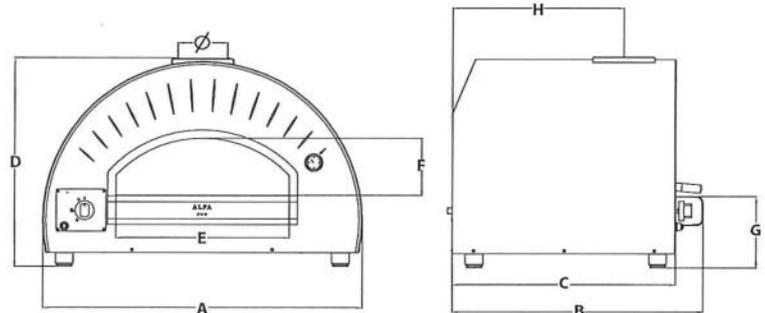
### Materiali utilizzati / Used material

lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica  
sheet iron, stainless steel, ceramic fiber

### Tipo di refrattario / Type of refractory

tavella silico-alluminoso  
tile silico-alluminoso

### Misure / Dimensions



A 115,0 cm / 43,7 in

B 89,2 cm / 34,3 in

C 79,4 cm / 31,3 in

D 75,6 - 77,5 cm / 29,8 - 30,5 in

E 62 cm / 24,4 in

F 20,8 cm / 8,2 in

G 25,5 cm / 10 in

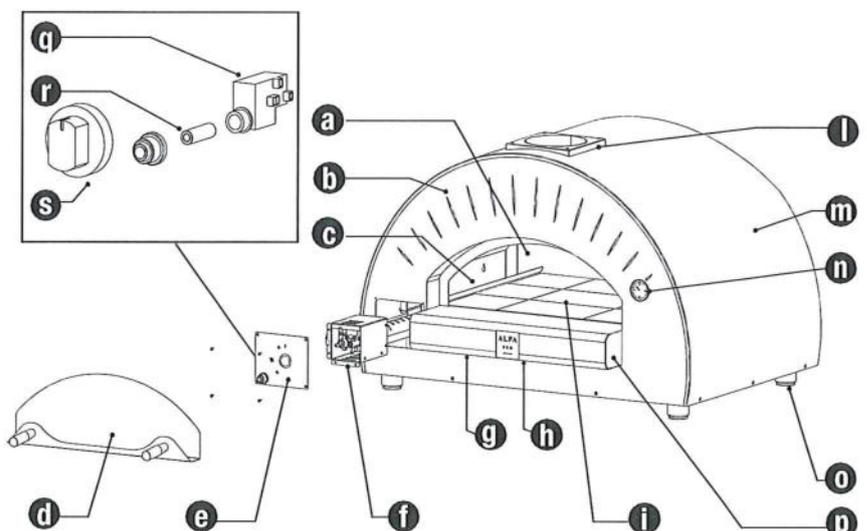
H 60,6 cm / 23,8 in

Ø 18 cm / 7 in

(\*) consigliato nel caso di installazione con cappa di aspirazione (non inclusa)  
(\* recommended in case of installation with aspiration hood (not included))

### Componenti / Parts list

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SCMB-01-032	1 Cupola camera forno
b	SSML-01-055	1 Archetto
c	SCMB-03-0211	1 Shield
d	SQUA-01-149	1 Sportello
e	SALI-03-0047	1 Carter gas
f	SALI-01-016	1 KIT GAS 24Kw
g	FCGSB602515	6 SIPOREX 790x600x100
g	FCGSB602515	1 SIPOREX 100x600x100
h	SCMB-01-035	1 Vasca camera forno
i	RRA-3020	10 Piano refrattario 30x20x3
l	SQUA-01-014	1 Flangia
m	SCRT-01-030	1 Carter
n	YT63-135	1 Termometro
o	D14PIED-M10X20	4 Piedini regolabili 50-60 mm
p	SSML-01-054	1 Davanzale
q	GENELP003IQ	1 Accenditore
r	411576	1 Batteria
s	D14MANO-70	1 Manopola

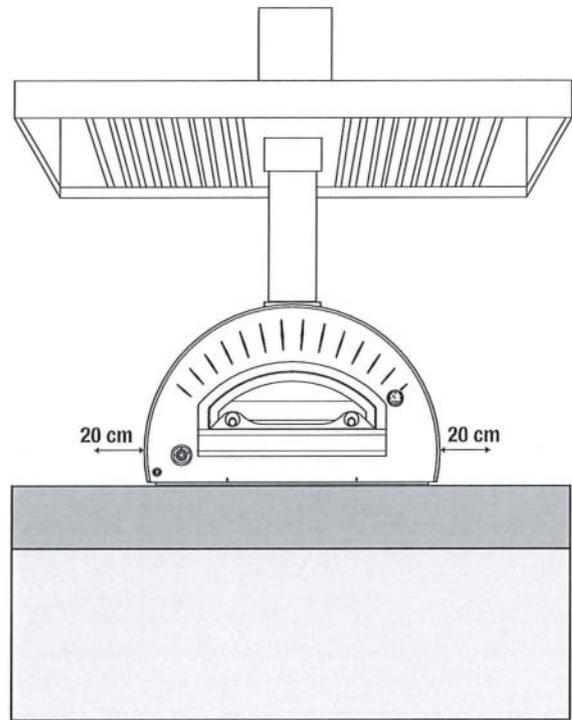


alfaforni.com

# Pos. 2.6

## INSTALLATION

- Den Backofen auf einem Fußboden mit geeigneter Tragfähigkeit abstellen.
- Die Sicherheit muss an erster Stelle stehen. Wenn der Backofen in Betrieb ist muss sichergestellt werden, dass sich kein anderer Brennstoff oder andere Materialien, die durch die Wärme oder den Funken beschädigt werden können, in dessen Nähe sind.
- Die Außenwände des Quattro Pro Top können Temperaturen über 50°C erreichen.
- Den Backofen nicht an die Wand oder andere Einrichtungsgegenstände gelehnt positionieren und sicherstellen, dass seitlich und an der Rückseite des Backofens ein Abstand von mindestens 20 cm.
- Der obere Teil des Ofens kann nicht montiert werden und müssen frei von Möbeln, die die korrekte Belüftung beeinträchtigt bleiben.
- Die zusätzlichen Maurerarbeiten dürfen nicht die Ofenkonstruktion beschweren.
- Ofen nicht bewegen, wenn er in Betrieb ist.
- Die Berücksichtigung von eventuellen Geräten, die Unterdruck in einem Raum verursachen, ist notwendig für die richtige Dimensionierung der Ventilations- und Belüftungssystem.



## VENTILATION UND BELÜFTUNG DER INSTALLIERUNGORTE

### 1. VENTILATION

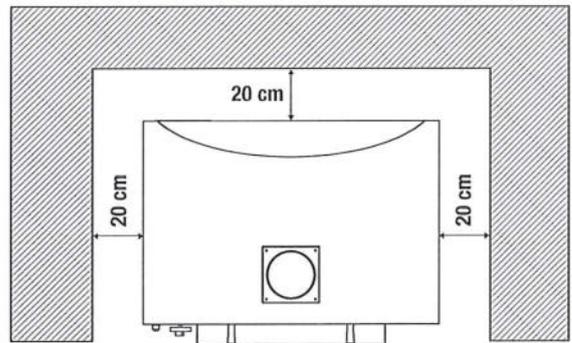
Die Geräte des Typs 1 sollen in genügend belüftenden Räumen installiert werden, um die Konzentration von gesundheitsgefährlicher Stoffen zu verhindern.

#### 1.1 Natürliche Ventilation

Die natürliche Ventilation kann durch eine oder mehrere Daueröffnungen in Wänden/Fenster/Türen oder Lüftungskanäle hergestellt werden. Die Netto-Oberfläche der Lüftungsöffnungen darf 6 cm<sup>2</sup>/kW nicht unterschreiten und mindestens 100 cm<sup>2</sup> sein; der Lüftungskanälequerschnitt darf 9 cm<sup>2</sup>/kW nicht unterschreiten und mindestens 150 cm<sup>2</sup> sein.

Die Öffnungen für die Ventilation können im Mauerwerk, in Türen oder Fenster der nach außen gerichteten Wände des Installationsraums oder des Raumes für die Heizluft hergestellt werden. Man kann auch den Spalt zwischen den nach außen gerichteten Türen und dem Boden des für die Installation eingerichteten Raumes oder des Raums für die Heizluft vergrößern. Die Lüftungsöffnungen können außerdem in nach außen gerichteten Fenster und Türen hergestellt werden, ohne den Luftdurchgang zu behindern. Der Nettoquerschnitt muss weiterhin messbar sein. Man kann einen einzelnen Lüftungskanal oder mehrere Lüftungskanäle einbauen. Wichtig ist, dass sie rauch- und gasdicht sind und keine scharfe Kanten haben.

Werden Gärte mit Gasbetrieb für die indirekte Ventilation installiert, kann die Luftzirkulation der verbundenen Räume durch mehrere Öffnungen garantiert werden. Der Nettoquerschnitt dieser Öffnungen darf 100 cm<sup>2</sup> nicht unterschreiten und die Summe von allen Nettoquerschnitten darf der nutzbare 6/cm<sup>2</sup>/kW gerechnete Nettoquerschnitt nicht unterschreiten.



# Pos. 2.6

Die Öffnungen können im Mauerwerk oder in den Türen der gemeinsamen Wände der betreffenden Räume hergestellt werden. Man kann auch den Spalt zwischen den Innentüren und dem Boden der selben Räume vergrößern, ohne den Luftdurchgang zu behindern. Der Nettoquerschnitt muss weiterhin messbar sein.

## 1.2 Zwangsventilation

Als Zwangsventilation wird eine Lüftungsmethode durch mit elektrischem Ventilator ausgestatteten Systeme bezeichnet. Die effektive Leistung darf 1,72 m<sup>3</sup>/h für jedes kW nicht unterschreiten.

Die Luftgeschwindigkeit in der Nähe von den installierten Geräten darf keinerlei störende Nebenwirkungen für die Bediener hervorrufen und soll die folgenden Eigenschaften haben:

- Die Luftgeschwindigkeit am Rand der Abzugshaube muss zwischen 0,25 m/s und 0,50 m/s liegen;
- Die Geschwindigkeit der wiedereingeführten Luft muss niedriger oder gleich 0,15 m/s bis zu 2 m vom Boden sein.

Die nach außen gerichtete Öffnungen für die Luftzufuhr in den Räumen müssen die folgenden Eigenschaften haben:

- a) sie müssen so eingerichtet sein, dass sie keine Luftkurzschlüsse bilden;
- b) sie müssen mit einem Gitter gesichert sein;
- c) Mindesten 1/5 der Oberfläche der natürlichen Ventilation, mit einem Wert von mindestens 100 cm<sup>2</sup>, muss sich bei den LPG-Anlagen in Fußbodenhöhe befinden.

## 2.BELÜFTUNG

Zur Belüftung ist eines der in den folgenden Abschnitten beschriebenen Systeme notwendig.

### 2.1 Druckbelüftungssysteme

Die Stundenleistung des Systems muss mindestens 1,72 m<sup>3</sup>/h für jedes kW sein, in Bezug auf die gesamte Nennwärmeleistung der im Raum installierten Geräte. Es ist wobei möglich, die Belüftung des Raumes für andere Zwecke zu dimensionieren, die nicht ausschließlich mit der Sicherheit der mit gasförmigen Brennstoffen betriebene Anlagen verbunden sind.

Die Geräte müssen direkt mit Gas versorgt werden. Falls der Luftstrom unter dem oben beschriebenen Wert senkt, muss die Gasversorgung unterbrochen werden. Die Gasversorgung kann dann nur manuell wieder gestartet werden.

### 2.2. Natürliche Belüftungssysteme

#### 2.2.1 gesamte Nennwärmeleistung kleiner als 15 kW

durch nach außen gerichtete Daueröffnungen im Raum, wo die Geräte installiert sind. Nettofläche der Öffnungen oder Querschnitt nicht kleiner als 100 cm<sup>2</sup>;

#### 2.2.1 gesamte Nennwärmeleistung kleiner als 35 kW

durch Abzugshauben, die mit eigens dafür vorgesehenen Kamin oder Rohr mit natürlichen Abzug verbunden sind; gemäß der entsprechenden Norm der Reihen UNI EN 13384 dimensioniert.

## GAS-ANSCHLUSS

- Die Zufuhr des Methangases erfolgt mit einem verzinkten Rohr Ø 1/2", oder einem entsprechenden Kupferrohr.
- Davor muss in einer geeigneten Position ein Gasabsperrhahn installiert werden.

DE

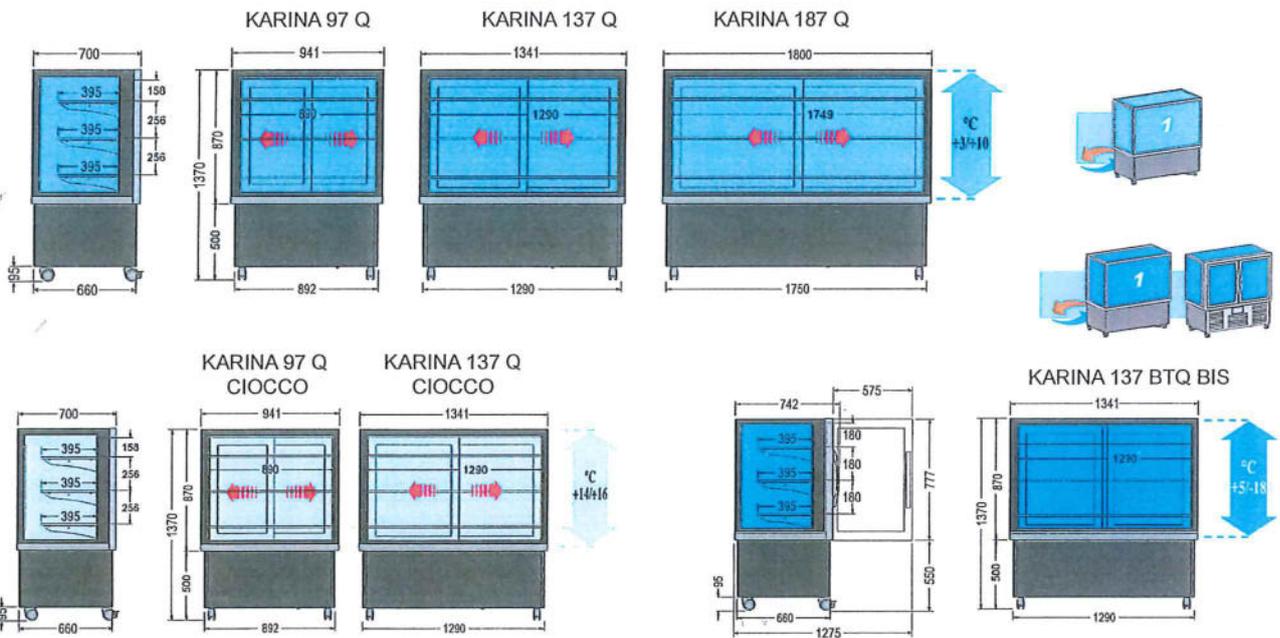


# KARINA 97 / 137 / 187



Pos. 3.0

KARINA 137 Q



# KARINA 97 / 137 / 187

Ausführung	KARINA 97	KARINA 137		KARINA 187	Exécution
	Q	Q	BTQ BIS	Q	
Temperaturbereich	+3°/+10° C	+3°/+10° C	+5°/-18°	+3°/+10° C	Plage de température
Luftfeuchtigkeit Standard (%)	60	70	70/40	70	Humidité de l'air standard (%)
Temperaturbereich <b>CICCOLATO</b>	+14°/+16° C	+14°/+16° C			Plage de température <b>CICCOLATO</b>
Luftfeuchtigkeit Standard (%)	40 / 44	40 / 44			Humidité de l'air standard (%)
Front: Glas; Aussen / innen: schwarz / Alu silber eloxiert	✓	✓		✓	Front: vitré; Extérieur / intérieur: noir / alu-argent eloxée
Druckausgleichventil für Glas	✓	✓		✓	Soupape de compensation pour verre
Magnetchichtung auswechselbar	✓	✓		✓	Joint magnétique changeable
4 Rollen, davon 2 mit Bremsen	✓	✓		✓	4 roulettes, 2 avec freins
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓		✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Manuelle Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung <b>CIOCCOLATO</b>	✓	✓			Dégivrage manuel et évaporation d'eau de dégivrage automatique <b>CIOCCOLATO</b>
Digitale Temperaturanzeige	✓	✓		✓	Indication digitale de température
Beleuchtung LED	✓	✓		✓	Eclairage LED
Glastablare (395 x 865 mm)	3			6	Etagères vitrées (395 x 865 mm)
Glastablare (395 x 1270 mm)		3			Etagères vitrées (395 x 1270 mm)
Kühlung umluft	✓	✓		✓	Refroidissement ventilé
Kältemittel steckerfertig	R290	R290		R290	Fluides frigoriges
Kältemittel zentralgekühlt	R134a	R134a	R452A	R134a	Fluides frigoriges
Rauminhalt brutto (l)	380	550		750	Volume brut (l)
Anschlussleistung (Watt)	516	910	1100	900	Puissance totale absorbée (watt)
Anschlussleistung (Watt) <b>CIOCCOLATO</b>	1050	1050			Puissance totale absorbée (watt) <b>CIOCCOLATO</b>
Gewicht brutto (kg)	173	243	286	307	Poids brut (kg)
Aussenmasse: Breite (mm)	941	1341		1800	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	700	700		700	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)		1370			Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz			Branchement
Transport CODE netto	F = 168.00	G = 215.00		H = 263.00	CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto		Kat. 100320 = 27.78		Kat. 100330 = 55.58	Taxe anticipée de recyclage TAR net
<b>Zubehör</b>	<b>Art. Nr.</b>	<b>Brutto</b>		<b>Options</b>	
Schloss pro Stück, im Werk eingebaut	TEC-SCHLOSS2			Serrure par pièce, montée en usine	
Antibeslag Film <b>137 BTQ-BIS</b>	TEC-ANTI-136			Verre avec film anti-brouillard <b>137 BTQ-BIS</b>	
2 Schiebetür auf Kundenseite (nur bei Kühlausführung möglich)		+6 %		2 Porte coulissante côté client (uniquement possible avec la version refroidissement)	
<b>Farb Option</b>		<b>Option couleur</b>			
Ausführung RAL		Auf Anfrage / sur demande		Exécution RAL	

Pos. 3.0

KARINA Q  
(Optional mit Schiebetür auf Kundenseite)



## EVO 2



**INNOVATION** Wir haben unseren Klassiker, die Evolution, einem kompletten Neudesign unterzogen, welches einen Generationsprung demonstriert. Von nun an handelt es sich nicht mehr nur um unseren Klassiker, sondern um einen absoluten Blickfang, welcher beste Qualität für jedes individuelle Kaffeeconcept liefert.

**KONTINUITÄT, STIL** Wieder einmal setzt Dalla Corte mit der Technologie der neuesten Generation Massstäbe für den gesamten Markt und charakterisiert gleichzeitig die neue Evo2: Eine Errungenschaft in der Branche, geschätzt von Baristi und Kaffeeliebhabern auf der ganzen Welt.

**NACHHALTIGKEIT** Bleifreie Legierung: alle wasserführenden Teile bestehen aus bleifreier Legierung, zertifiziert von der amerikanischen Behörde NSF. Sämtliche Bestandteile der Espressomaschinen sind voll recyclebar.

**BLACKBOARD EDITION** Gestalten Sie Ihre eigene Maschine und geben Sie ihr einen persönlichen Touch durch Beschriften und Bemalen mit Kreide.

Abmessungen (b x h x t)	730x510x525 mm
Gewicht	67 kg
Max. Strohmaufnahme	4,3 kw
Anschlusswerte	220/400 Volt 3N - 50/60 Hz
Boilerkapazität	7 l
Volumen der Brühgruppe	0,5 l
Low power system (LPS)	inbegriffen
Timer	inbegriffen

Pos. 3.3

**DALLA  
CORTE**  
*Make it  
Better*

# DC TWO



**KOMPAKT** Die platzsparende DC TWO eignet sich hervorragend als System-Mühle. Über das Mahlgrad-Kontroll-System kann sie an eine Evo2, eine DC Pro oder eine XT angeschlossen werden.

**BEDIENBARKEIT** Diese besondere Espressomühle enthält eine automatische Siebträgererkennung. Sie müssen also nicht mehr händisch zwischen einem einfachen oder doppelten Espresso wählen und sparen so Zeit bei jedem Arbeitsgang.

**BARISTA-MODE** Alle Einstellungen der Mühle lassen sich elektronisch vornehmen. Aber wenn Sie lieber unabhängig von der Elektronik arbeiten, dann nutzen Sie den manuellen Modus, den Sie ohne serielle Anbindung an die Espressomaschine wählen können.

**FARBENVIELFALT** Farben: Alu black, Alu white, Sparkling Red, Quartz Grey, Dynamic White, Industrial Titanium, Total White, Total Black.

## GRINDER DC TWO

Abmessungen (b x h x t)	319x580x300 mm
Mahlleistung	ca. 4 g/s
Trichtereinhalt	2x 1000 g
Leistungsaufnahme	500 W
Anschlusswerte	230/240 V, 115 V
Umdrehungen/Min.	1350 (200V - 50 Hz) u/min
Mahlscheiben $\varnothing$	64 mm
Gewicht	21 kg
Granulometry adjustment system (GAS)	inbegriffen
Burr control system (BCS)	inbegriffen

Pos. 3.4

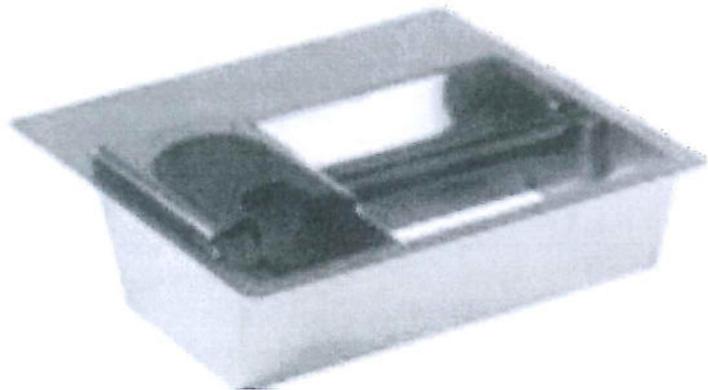
**DALLA  
CORTE**  
*Make it  
Better*

« Erster » zurück 3 Artikel in dieser Kategorie

## Counter top-Combi

(Art.Nr.: CTC)

[JOEFREX]<sup>®</sup>  
tools with taste & style



Pos. 3.4

## BESCHREIBUNG

Den **Counter top-Combi** Abschlagbehälter mit integrierter Tamping-Station können Sie in Ihre Arbeitsplatte einbauen. Er hat einen Silikonauflauf für einen sicheren Halt des Siebträgers beim Tampen. Der Abschlagbereich ist nach unten offen, so dass ein Mülleimer oder Behälter darunter platziert werden kann. Der Abschlagstab besteht aus silikonummanteltem Edelstahl.

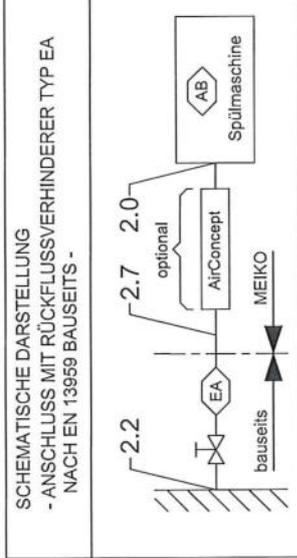
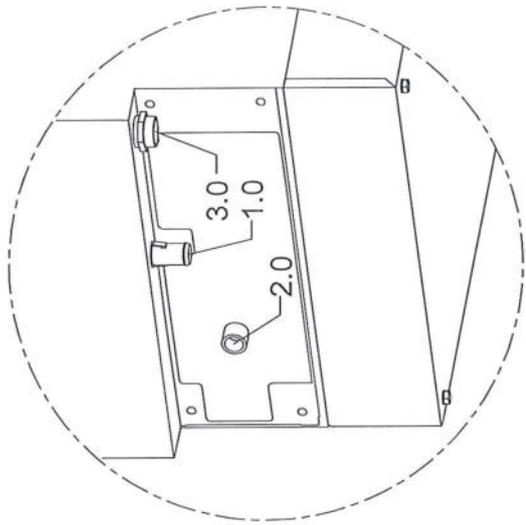
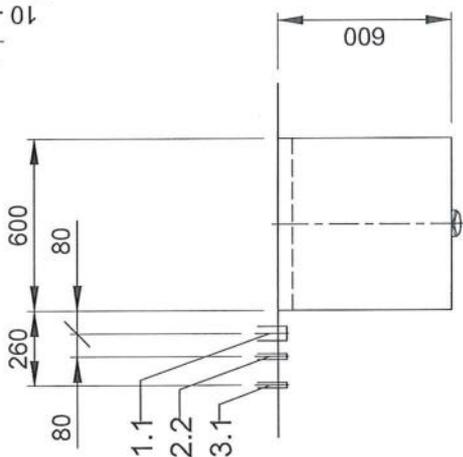
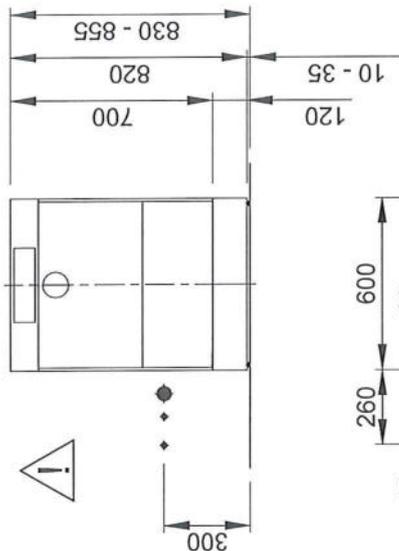
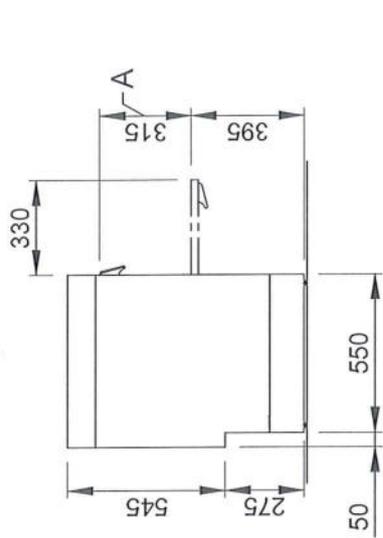
Material: Edelstahl / Stainless Steel - Silikon / Silicone

Maße / Dimensions: B x T x H: 332 mm x 300 mm x 80 mm

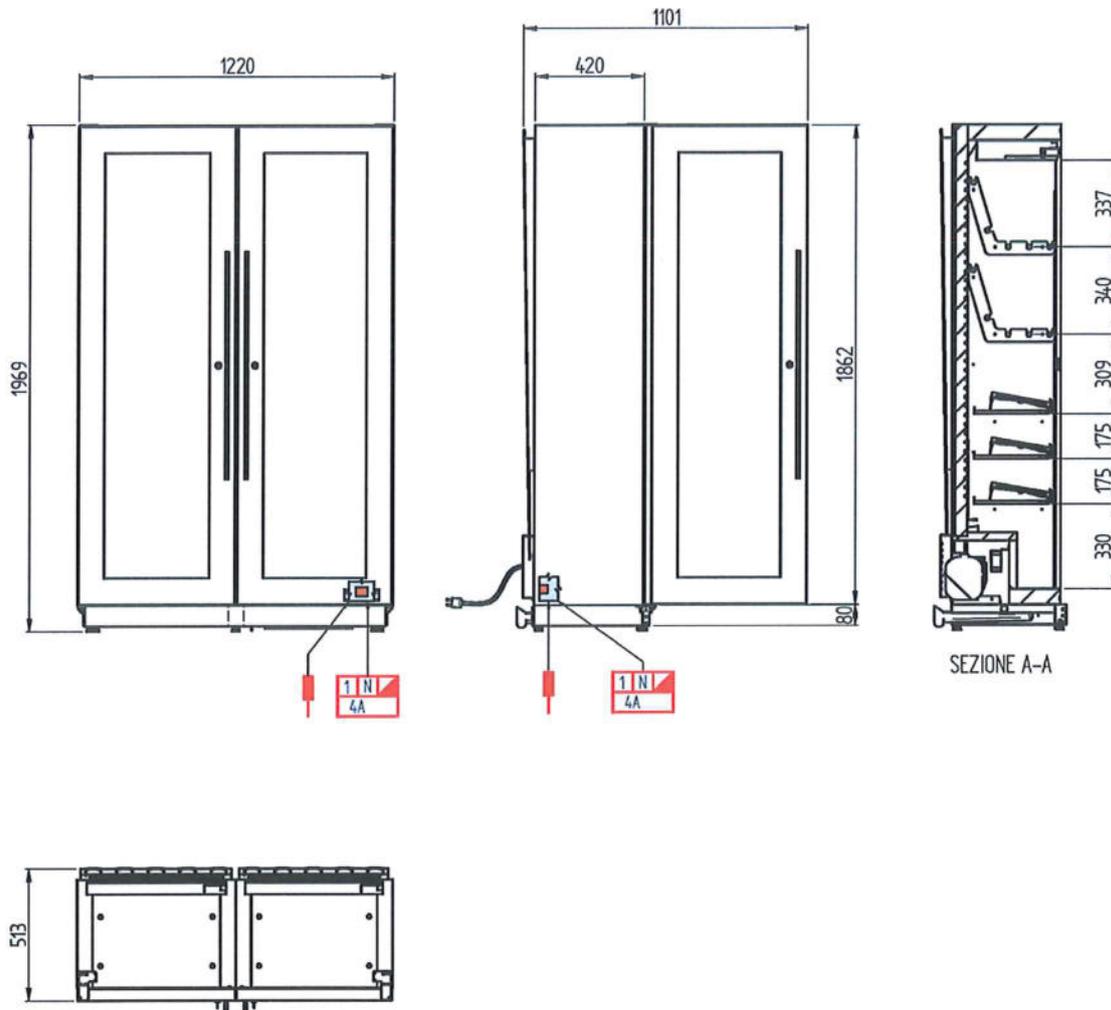
**erforderliche Ausschnittgröße zum Einbau in die Arbeitsfläche /  
required cut-out size for installation in work surface: B: 304 mm / T: 196 mm**

Pos. 3.13

1.0	Maschinenanschluss: Ablauf-Anschlussleitung, DN 22 Schlauch intern in der Maschine als Siphon verlegt
1.1	Ablauf (max. 540 mm ab Oberkante Fertigfußboden), DN 50
2.0	Maschinenanschluss: Frischwasserzuleitung, G 3/4"
2.2	Weich-Kaltwasser 10°C, DN 15, G 3/4 a max. 0,54 mmol/l CaCO <sub>3</sub> (max. 5°fH) Durchflussmenge: min. 8 l/min elektrische Leitfähigkeit 70 - 1000 µS/cm Mindestfließdruck: 100 kPa / 1,0 bar vor dem Magnetventil Maximaldruck: 500 kPa / 5,0 bar vor dem Druckminderer Abstellhahn und Feinfilter ≤ 25 µm
2.7	Anschluss Schlauch - maximale Länge nach SVGW 2,0 m
3.0	Anschluss Schlauch - Länge Firma MEIKO 3,0 m
3.0	Maschinenanschluss: Elektro Anschlussleitung 5G 2,5mm <sup>2</sup>
3.1	Ei. Zuleitung zur Maschine: 3N PE 400V ~ 50Hz Nominalstrom / - Leistung: 15.7 A / 6.9 kW Absicherung: 16 A ⚡ Potentialausgleichsleitung Hauptschalter ist bauseitig vorzusehen
6.0	Wärmebelastung des Spülraumes
6.1	bei 20 Programmabläufen/h: gesamt 2.1 kW, sensibel 1.4 kW, latent 0.7 kW
Anschlussleitung(en) ab Ausgang Maschine 1,4 m	
Die Lage der Anschlussleitungen ist auch spiegelgleich möglich!	
<b>Maschinenausstattung</b>	
(A) Einschubhöhe	
Klarspülerdosiergerät mit Sauglanze (blauer Anschluss)	
Reinigerleitung und Sauglanze	
GIO-MODUL (Sockel, 120 mm) M2	
⚠ Installationshinweise im Zusatzdokument MP_T-INFO-GIO_M2_M-iClean-U_DE.pdf, bitte beachten!	



		MEIKO SUISSE AG INDUSTRIESTR. 9 CH-8117 FÄLLANDEN TEL. +41 44 8062626 TELEFAX +41 44 8250640 E-MAIL: info@meiko-suisse.ch	
Diese Zeichnung darf ohne unsere Genehmigung weder zur Kenntnisnahme an Dritte weitergegeben bzw. kopiert noch zu Wettbewerbszwecken verwendet werden. Alle Rechte vorbehalten! Änderungen bedingt durch den technischen Fortschritt vor- behalten. Diese Zeichnung wurde automatisiert erstellt und unterliegt nicht dem Prüf- und Freigabeprozess, sowie dem Änderungsdienst. Bitte beachten: Dieses Dokument ist nur gültig im Zusammenhang mit den im Zusatzblatt "wichtige Hinweise" definierten Bedingungen! Diese können beim Hersteller angefordert oder im Partnernet heruntergeladen werden.		Änderung Betreff: <b>SPÜLMASCHINE MASSBLATT / CHE</b> Zeichn.-Nr.: <b>S00053791</b> Maßstab <b>1:25</b> gezeichnet: <b>21.06.2019</b> m-iplan Teil/Typ: <b>M-ICLEAN UM M2</b> <b>GIO-MODUL SOCKEL</b> Auftrags-Nr.: geprüft: <b>21.06.2019</b>	
CHE		DE	

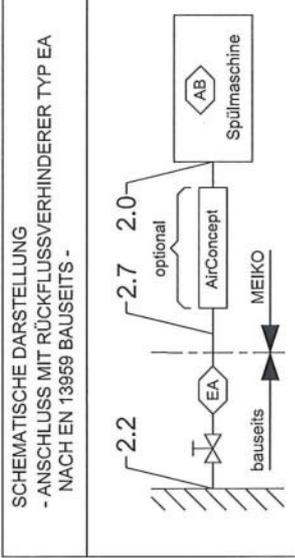
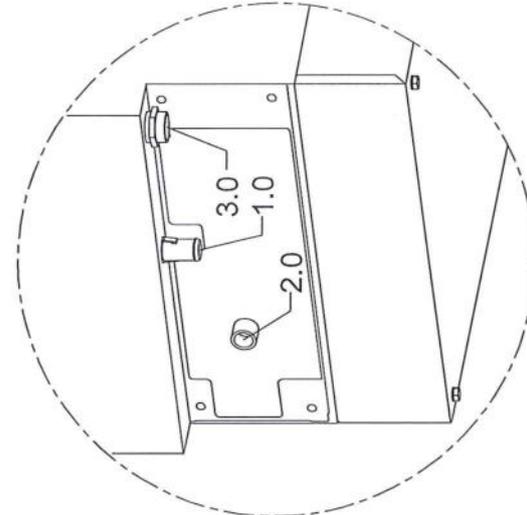
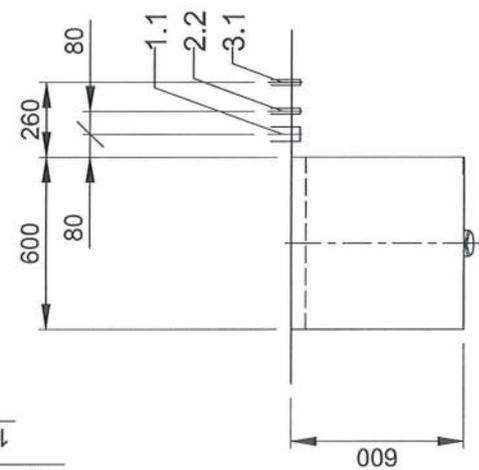
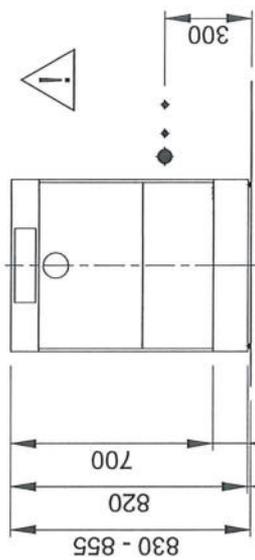
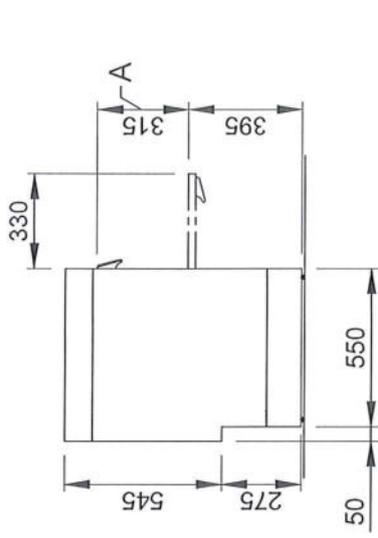


Pos. 3.14



Pos. 4.3

1.0	Maschinenanschluss: Ablauf-Anschlussleitung, DN 22 Schlauch intern in der Maschine als Siphon verlegt
1.1	Ablauf (max. 540 mm ab Oberkante Fertigfußboden), DN 50
2.0	Maschinenanschluss: Frischwasserzuleitung, G 3/4"
2.2	Weich-Kaltwasser 10°C, DN 15, G 3/4 a max. 0.54 mmol/l CaCO <sub>3</sub> (max. 5°fH) Durchflussmenge: min. 8 l/min elektrische Leitfähigkeit 70 - 1000 µS/cm Mindestfließdruck: 100 kPa / 1.0 bar vor dem Magnetventil Maximaldruck: 500 kPa / 5.0 bar vor dem Druckminderer Abstellhahn und Feinfilter ≤ 25 µm
2.7	Anschlusschlauch - maximale Länge nach SVGW 2,0 m
	Anschlusschlauch - Länge Firma MEIKO 3,0 m
3.0	Maschinenanschluss: Elektro Anschlussleitung 5G 2,5mm <sup>2</sup>
3.1	Ei. Zuleitung zur Maschine: 3N PE 400V ~ 50Hz Nominalstrom I - Leistung: 15.7 A / 6.9 kW Absicherung: 16 A ⚠ Potentialausgleichsleitung Hauptschalter ist bauseits vorzusehen
6.0	Wärmebelastung des Spürraumes
6.1	bei 20 Programmabläufen/h: gesamt 2.1 kW, sensibel 1.4 kW, latent 0.7 kW
Anschlussleitung(en) ab Ausgang Maschine 1,4 m	
Die Lage der Anschlussleitungen ist auch spiegeltgleich möglich!	
<b>Maschinenausstattung</b>	
(A) Einschubhöhe	
Klarspülerdosiergerät mit Sauglanze (blauer Anschluss)	
Reinigerleitung und Sauglanze	
GIO-MODUL (Sockel, 120 mm) M2	
⚠ Installationshinweise im Zusatzdokument MP_T-INFO-GIO_M2_M-iClean-U_DE.pdf, bitte beachten!	



		MEIKO SUISSE AG INDUSTRIESTR. 9 CH-8117 FÄLLANDEN TEL. +41 44 8062626 TELEFAX +41 44 8250640 E-MAIL: info@meiko-suisse.ch	
Diese Zeichnung darf ohne unsere Genehmigung weder zur Kenntnisnahme an Dritte weitergegeben bzw. kopiert noch zu Wettbewerbszwecken verwendet werden. Alle Rechte vorbehalten! Änderungen bedingt durch den technischen Fortschritt vorbehalten. Diese Zeichnung wurde automatisiert erstellt und unterliegt nicht dem Prüf- und Freigabeprozess, sowie dem Änderungsdienst. Bitte beachten! Dieses Dokument ist nur gültig im Zusammenhang mit den im Zusatzblatt "wichtige Hinweise" definierten Bedingungen! Diese können beim Hersteller angefordert oder im Partnernet heruntergeladen werden.		Änderung Betreff: <b>SPÜLMASCHINE                  MASSBLATT / CHE</b>	
Teil/Typ: M-ICLEAN UM M2 GIO-MODUL SOCKEL		Zeichn.-Nr.: <b>S00060885</b>	
Maßstab 1:25		gezeichnet: 30.09.2019 m-iplan	
Auftrags-Nr.:		geprüft: 30.09.2019	
CHE		DE	

## M-iClean UM

Typ: M2

Länderausführung: Schweiz

Gläserpülmaschine

Drehstrom: 3N PE 400V 50Hz

Frischwasserzuleitung: Weich-Kaltwasser 0-5 °fH

GiO-MODUL (Sockel, 120 mm) M2



Beispielbild

### Technische Daten

Korbleistung/h (theoretisch)	40 / 30 / 20 Körbe/h
Programmlaufzeit	90 / 120 / 180 s
Korbgröße	500 x 500 mm
Einschubhöhe	315 mm
Abmessungen (B x Hmin x T)	600 x 820 x 600 mm
Elektrozuleitung	Drehstrom: 3N PE 400V 50Hz Gesamtanschlusswert: 6.9 kW Anschlussdimensionierung: 15.7 A
Absicherung vor Ort	16 A
Schutzart der Maschine	IP X5
Ausstattung	Steuerung MIKE CPU4 Bluetooth-Schnittstelle für drahtlose Kommunikation Leckwassererkennung Temperaturabhängige Waschzeitverlängerung Automatische Selbstreinigung bei Tankentleerung Integrierte Umkehrosmose (inklusive Filter 10 µm mit Aktivkohle)
Frischwasserzuleitung	Freier Auslauf "AB" nach EN 1717 mit Drucksteigerungspumpe
Frischwasserzulauf	Mindestfließdruck 100 kPa / 1.0 bar vor dem Magnetventil Maximaldruck 500 kPa / 5.0 bar vor dem Druckminderer Max. Zulaufwassertemperatur 35 °C
Durchflussmenge	gesamt 5.4 l/min (bei 15 °C Zulauftemperatur) Permeat 2.0 l/min Konzentrat 3.4 l/min

Pos. 4.3

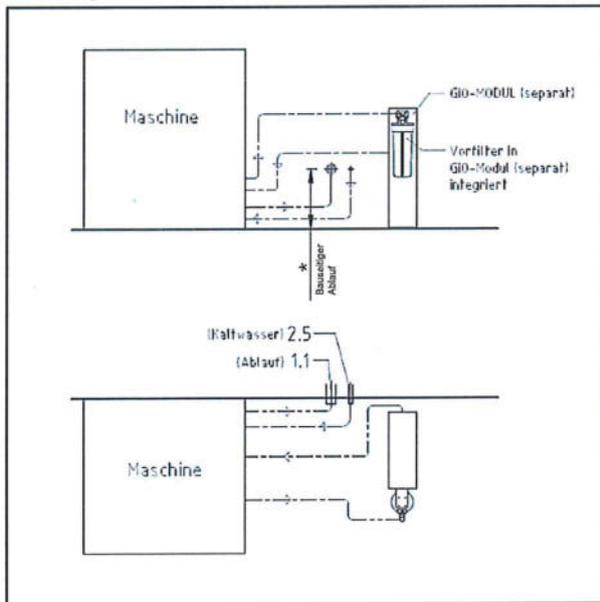
## Installationshinweise GiO-MODUL M2 (M-iClean U)

### GiO-MODUL (separat):

Entfernung zur Maschine: Standard bis 3 m,  
Optional: max. 10 m, max. 4 m Höhe

\*Bauseitiger Ablauf max.: Maschine US,UM 420 mm / UM+,UL 540 mm

Pos. 4.3



### Vorfilter:

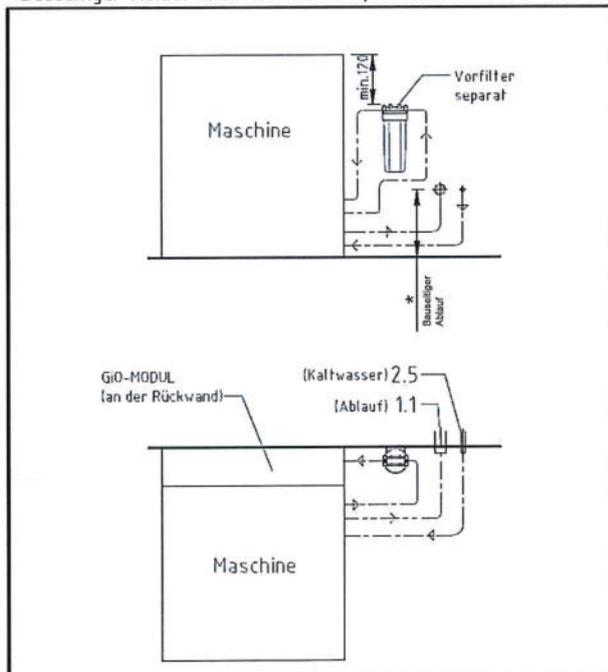
Filtereinsatz (Aktivkohle) alle  
3-6 Monate erneuern!



### GiO-MODUL (an der Rückwand):

Entfernung Vorfilter zur Maschine max. 1,5 m

\*Bauseitiger Ablauf max.: Maschine US,UM 420 mm / UM+ 540 mm

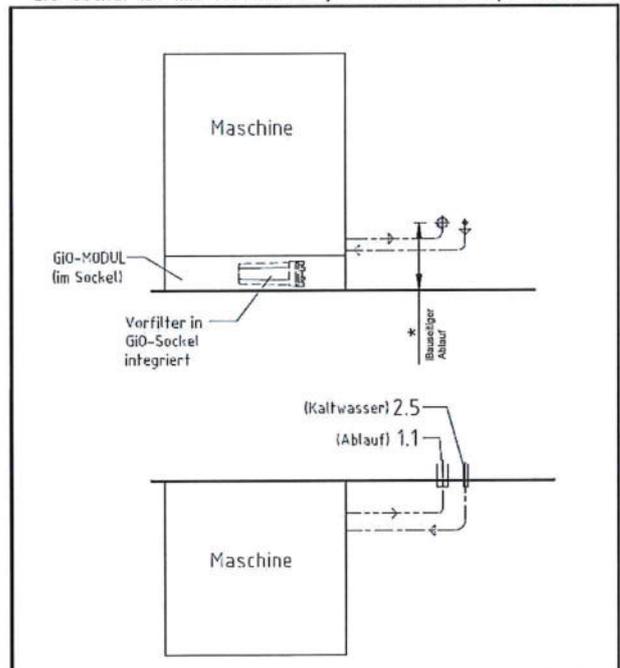


### GiO-MODUL (im Sockel):

\*Bauseitiger Ablauf max.:

GiO-Sockel 120 mm: Maschine US,UM 540 mm / UM+,UL 660 mm

GiO-Sockel 150 mm: Maschine US,UM 570 mm / UM+,UL 690 mm



## Für den Lüftungstechniker

Raumlufttechnische Anlagen sind gemäß den örtlich geltenden Bestimmungen (z.B. EN 16282) in jedem Falle aber wasserdicht und korrosionsbeständig auszulegen. Die in den auftragsbezogenen Dokumenten angegebenen Werte für Ablufttemperatur und -feuchtigkeit können sich bei bestimmten Betriebszuständen (z.B. Standby) erhöhen. Die Maschinenabluft kann geringe Mengen Aerosol enthalten und ist ggf. durch geeignete Maßnahmen in der Nähe der Ausblasöffnung abzuführen.

Bei Einleitung der Abluft in den Raum ist besonders zu beachten, dass die Angaben für die Temperatur und relative Feuchte und damit die Raumbelastung für den ununterbrochenen Spülbetrieb gelten. Abhängig vom Betriebszustand kann es andernfalls zu einem zeitlich begrenzten Anstieg der Ausblastemperatur, der relativen Feuchte bzw. der Raumbelastung kommen.

## Für den Elektriker

Die bauseitige Vorsicherung ist gemäß den örtlichen Gegebenheiten und des Maschinennennstroms so zu wählen, dass der Backup-Schutz gewährleistet wird (Deutschland VDE 0100). Die Netzzuleitung muss vorschriftsmäßig abgesichert und mit einem Hauptschalter (bauseits für Bedienpersonal erreichbar oder in der Maschine) versehen sein. Bei nicht geerdetem Neutralleiter (N) muss ein 4-poliger Hauptschalter verwendet werden. Netzanschlussleitungen müssen ölbeständige, ummantelte Leitungen sein, nicht leichter als eine H 07 RN-F Leitung. Die Produkte sind für den Elektrofestanschluss an das bauseitige Versorgungsnetz vorgesehen und werden dementsprechend geprüft auf dem Markt bereitgestellt. Jede andere Form des Elektroanschlusses ist durch eine konzessionierte Elektrofachkraft herzustellen. Die Schutzmaßnahme sowie der Anschluss des Potenzialausgleichs sind gemäß den Vorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen sowie den örtlich geltenden Vorschriften auszuführen. Aufgrund möglicher Ableitströme ist die Maschine an den bauseitigen Hauptpotenzialausgleich anzuschließen. Der maschinenseitige Anschluss befindet sich in unmittelbarer Nähe des Maschinenschalterschrankes /Gerätebleches. Bei nicht verbundenen Anlageteilen ist die Anschlussmöglichkeit an den Gestellbauteilen vorgesehen. Der Anschlusspunkt ist entsprechend mit dem Bildsymbol 5021 (IEC 60417-1) gekennzeichnet. Im Geltungsgebiet der VDE 0160 / EN 50178 wird gefordert, dass in den Bereichen elektrischer Ausrüstung, in denen netzseitig Fehlerstromschutzschalter (FI) geplant oder vorhanden sind, bei Verwendung eines Frequenzumrichters vor / anstelle des vorhandenen FI Typ A ein allstromsensitiver FI Typ B anzuschließen ist. Für den Netzanschluss ist eine 5-polige Netzanschlussklemmleiste vorgesehen (L1, L2, L3, N, PE).

### Zu beachten:

Der von MEIKO im Montageplan angegebene Richtwert für den Nennstrom kann in der Planungsphase nur eine Näherung an den im Schaltplan noch anzugebenden exakten finalen Wert darstellen: Die Abweichungen des im Montageplan angegebenen Richtwertes kann +/- 5% vom finalen Nennwert betragen.

**Änderungen vorbehalten!**

Pos. 4.7 / 4.3

## Wichtige Hinweise

Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um allgemeine Hinweise handelt. Die genaue Spezifikation und der Leistungsumfang ist den auftragsbezogenen Dokumenten zu entnehmen. Änderungen sind mit dem Hersteller abzustimmen. Abweichungen davon beeinflussen die Sachmängelhaftung.  
Alle raumbezogenen Maße sind Fertigmaß bzw. Fliesenmaße!

### Allgemein

Die Anlagen sind vor Frost zu schützen. Angaben zu Nennweiten, Querschnitten etc. beziehen sich auf die Maschine. Bauseitige Installationen sind den örtlichen Gegebenheiten (z.B. Leitungsführung, Zuführungslänge) entsprechend zu dimensionieren. Medien- und Energieanschlüsse der Maschinen enden definiert entsprechend dem Konstruktionsstand (in der Regel in einigem Abstand zu den auf dem Installationsplan angegebenen bauseitigen Anschlusspunkten). Die Verbindungen sind durch konzessionierte Fachkräfte herzustellen. Alle Parameter der zugeführten Medien und Energien sind während des gesamten Betriebs konstant zu halten. Medienangaben sind zumindest teilweise voneinander abhängige Größen. Rohrdurchführungen und Abflussrohre dürfen max. 50 mm, Versorgungsleitungen 100 mm über OKFF ragen.

Die Darstellung der Medienanschlüsse bezeichnet den Installationsraum und nicht den tatsächlich zu fertigenden Durchbruch.

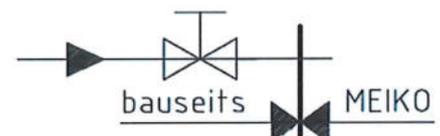
Alle Leitungen (Wasser, Dampf, Kondensat und PHW) sind vor Inbetriebnahme der Spülmaschine ordnungsgemäß zu reinigen bzw. zu spülen!

Die Reinigung der Anlage darf nur mit geeigneten Produkten erfolgen und der Kontakt mit korrosiven Substanzen ist auszuschließen.

Die Maschine ist für die Aufstellung auf einem geeigneten Fußboden bestimmt.

### Für den Installateur

Frischwasseranschlüsse und deren Komponenten sind gemäß den örtlichen Vorschriften entsprechend auszuführen. Z.B. EN 1717 / DIN 1988-100. In jeder Wasserzuleitung ist bauseitig für Bedienpersonal erreichbar ein Absperrorgan vorzusehen. Die Spülmaschine in Grundausstattung ist mit einem Freien Auslauf oder einer Sicherungseinrichtung nach EN 1717 oder EN 61770 ausgestattet.



Abwasseranschlüsse sind gemäß den örtlich geltenden Vorschriften auszuführen (Deutschland z.B. DIN 1986).

Beim Einsatz von Wasserenthärtungsgeräten, Teil- bzw. Vollentsalzungs Patronen, sowie beim Einsatz von GiO-Modulen ist für den konformen Betrieb eine Netztrennung gemäß EN 1717 erforderlich. Wenn keine anderen Angaben gemacht sind, dann ist ein bauseitiger Mindestfließdruck von 250 kPa und ein Maximaldruck von 600 kPa zu gewährleisten.

### Für den Heizungstechniker

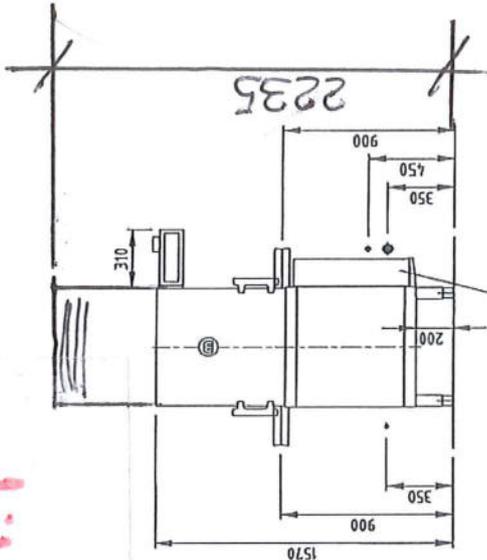
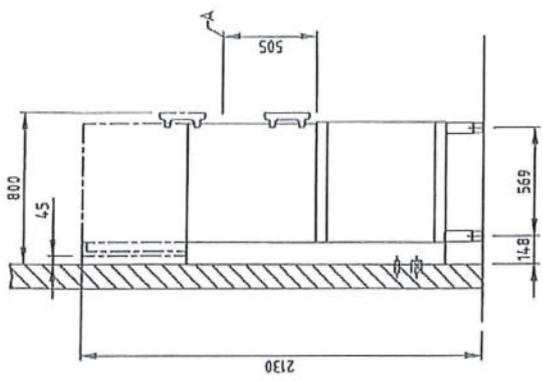
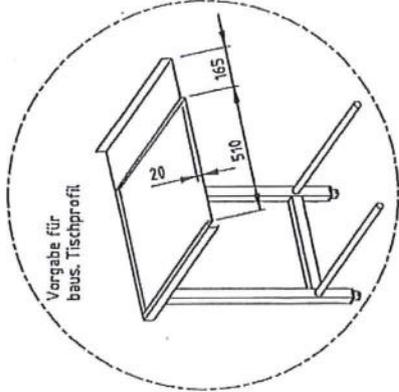
Die Einbindung in die bauseitige Hauptleitung erfolgt grundsätzlich von oben und nach dem derzeitigen Stand der Technik. Alle erforderlichen Ventile, Regeleinheiten und Kondensatableiter sind in der Maschine eingebaut. Bei pumpenheißwasserbeheizten Maschinen sind in den Zu- und Rücklaufleitungen Absperrschieber eingebaut. Bei dampfbeheizten Maschinen ist in der Vorlaufleitung ein Absperrschieber eingebaut, in der Kondensatleitung ist bauseitig ein Absperrschieber vorzusehen. Bei Kondensatleitungsführung nach oben, ist in der Maschine ein Stauer-Kondensatableiter (Schnellentleerer) eingebaut. Das Restkondensat muss über z.B. eine Fußbodenentwässerung abgeführt werden.

Der Druckverlust des Heizungssystems innerhalb der Maschine beträgt bei Dampf 30 kPa und bei Pumpenheißwasser 100 kPa.

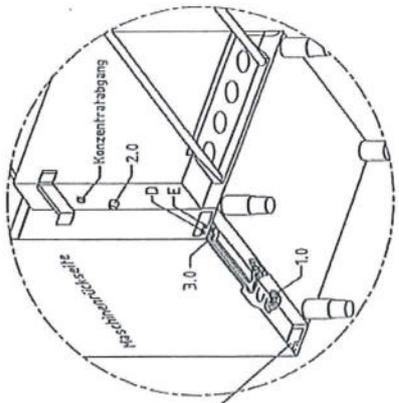
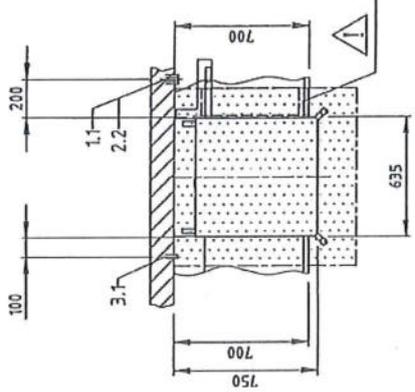
Pos. 4.7 / 4:3

Pos. 4.7

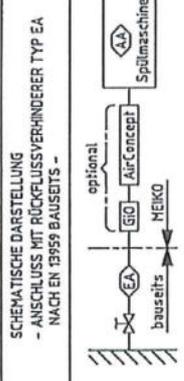
1.0	Maschinenanschluss: Ablauf-Anschlussleitung Schlauch führen in der Maschine als Siphon verlegt	DN 22
1.1	Ablauf (max. 350 mm ab OKFF)	DN 50
2.0	Maschinenanschluss: Frischwasserzuleitung Weich - Kaltwasser 10°C max. 0,56 mmol/l CaCO <sub>3</sub> (max. 5°fH) Durchlaufmenge ca. 5 l/min Mindestfließdruck: 100 kPa / 1,0 bar vor dem Magnetventil Maximaldruck: 500 kPa / 5 bar Abstellbahn und Feinfilter ≤ 25 µm	G 3/4" DN 15 G 3/4 a
3.0	Maschinenanschluss: Elektro Anschlussleistung 50 6mm <sup>2</sup> EL Zuleitung zur Maschine: 3N PE 400V ~ 50Hz 17,4 A 9,2 kW	
3.1	Nominalstrom / - Leistung Absicherung: 20 A ⊕ Potentialausgleichsleitung	
Wärmebelastung des Spürraumes: gesamt ca. 2,7 kW sensibel ca. 1,8 kW latent ca. 0,9 kW		
Anschlussleistung(en) ab Ausgang Maschine 1,8 m		
Die Lage der Anschlussleitungen ist auch spiegelgleich möglich!		
Höhenverstellbarkeit: Maschinenhöhe ± 30 mm / MEKO Tischhöhe ± 15 mm		
Maschinenausstattung		
(A) Einschubhöhe		
(D) Kierspülerleitung und Sauglanze		
(E) Reinigungsdrogerät mit Sauglanze		
Haubenautomatik		
Automatische Korberkennung		
Zulaufschisch bauseits		
Auslaufschisch bauseits		
GIO-MODUL (separat, auf Konsole rechts)		
empfohlene Absaugflächen nach VDI 2052		
! Installationshinweise im Zusatzdokument MP_T-INFO-GIO_DE.pdf, bitte beachten!		



GIO-MODUL auf Konsole (B x T x H) 110 x 550 x 600 mm  
Anschlussleitung wie Modul zur Maschine 3 m lang  
Wdh. wie Installationshinweise sind  
erforderlich (Anschlussler und Ablaufsch.)



Optionale Öffnungen für  
rechts/links für  
Verlegung der  
Anschlussleitungen



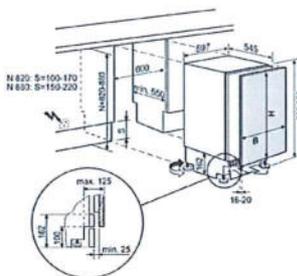
MEKO	MEKO SCHWEIZ AG INDUSTRIESTR. 9 CH-8111 FÄLLANDEN TEL. +41 44 806226 TELEFAX +41 44 825040 E-MAIL: info@meko-schweiz.ch	Modulnr. S00026305	Typ/Typ M-CLEAN HM
Diese Zeichnung darf ohne unsere Genehmigung weder zur Kopie noch zur Weitergabe an Dritte verwendet werden. Änderungen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der MEKO-Schweiz AG. Diese Zeichnung ist Eigentum der MEKO-Schweiz AG und darf nicht ohne schriftliche Genehmigung der MEKO-Schweiz AG kopiert, reproduziert oder in irgendeiner Weise veröffentlicht werden. Diese Zeichnung ist Eigentum der MEKO-Schweiz AG und darf nicht ohne schriftliche Genehmigung der MEKO-Schweiz AG kopiert, reproduziert oder in irgendeiner Weise veröffentlicht werden.		Zusatz-Nr. S00026305	GIO-MODUL SEPARAT
SCHEMATISCHE DARSTELLUNG - ANSCHLUSS MIT RÜCKFLUSSVERHINDERER TYP EA NACH EN 13959 BAUSETS -		Preiswert 08.05.2018 m-p/Jan	Anfertiger-Nr.
SCHAUBILD		Preiswert 08.05.2018 Hit	

**Technische Daten**

Farbe	Weiss	Product Partner Code	-
Türanschlag	rechts, wechselbar	Bruttopreis inkl. MwSt. CHF (UPE)	2310.00
Nutzhalt Gefrierteil (L)	90	Bruttopreis exkl. MwSt. CHF (UPE)	2144.85
Umgebungstemperatur mind. (°C)	10	VRG inkl. MwSt. CHF	28.00
Umgebungstemperatur max. (°C)	43	VRG exkl. MwSt. CHF	26.00
Lagerzeit bei Störung (h)	21		
Gefriervermögen (kg/24h)	18		
Energieverbrauch pro Jahr (kWh)	145		
Energieeffizienzklasse	A++		
Klimaklasse	SN-N-ST-T		
Geräusch dB(A)	40		
Gerätehöhe (mm)	815		
Gerätebreite (mm)	596		
Gerätetiefe (mm)	550		
Einbautiefe (mm)	550		
Einbauhöhe (mm)	820		
Einbaubreite (mm)	600		
Absicherung (A)	0.8		
Anschlusswert (W)	120		
Netz-Spannung (V)	230-240		
Frequenz (Hz)	50		
Anschlusskabel (m)	2.4		
Nettogewicht (kg)	35		
Herkunftsland	HU		
EAN Nummer	7332543591442		

**UK1205S / UG0985**

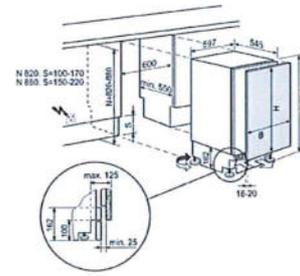
Möbelfront auf Gerätetür verschraubt



Gewicht Frontdoppel max. 17.5 kg

**UK1205S / UG0985 (SMS)**

Möbelfront auf Gerätetür verschraubt



Pos. 4.13

# Datenblatt

## iCombi® Pro XS 6-2/3 E UltraVent Plus



### Kapazität

- > 6 Längseinschübe für 2/3 GN-Behälter
- > Herausnehmbares, schwenkbares Einhängestell mit flexiblen Einschubmöglichkeiten auf 11 Ebenen je Kochsystem
- > Große Auswahl von Zubehören für verschiedene Garverfahren wie Grillen, Schmoren oder Backen
- > Für die Verwendung mit 1/2, 2/3, 1/3 GN-Zubehör

### Bezeichnung

Intelligentes, vernetzbares Kochsystem mit den Betriebsarten Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen/Dessert, Beilagen/Gemüse, Backwaren und Finishing und den Garverfahren Braten, Kochen, Backen und Grillen.

- > Combi-Dämpfer 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.
- Die UltraVent Plus bindet austretende Dämpfe dank ihrer Kondensationstechnologie und ist zusätzlich mit einer speziellen Filtertechnik mit Vorfilter und HEPA H13-Hauptfilter ausgestattet. Dadurch werden sowohl Dämpfe gebunden und kondensiert als auch lästiger Qualm reduziert, wie er beim Grillen und Braten entsteht. Ein Außenanschluss oder die Erweiterung einer bestehenden Abluftanlage ist für diese Umlufthaube nicht erforderlich. Folgende intelligente Assistenten stehen Ihnen zur Verfügung:

### Intelligente Assistenten

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

#### iDensityControl

iDensityControl ist das intelligente Klimamanagement des iCombi Pro. Durch das Zusammenspiel von Sensoren, Hochleistungs-Heizsystem und Frischdampfgenerator sowie aktiver Entfeuchtung steht immer das passende Garraumklima zur Verfügung. Die intelligente Luftverwirbelung sorgt für bestmöglichen Energieeintrag in das Lebensmittel. Damit wird eine außerordentliche Produktivität bei hoher Speisenqualität, Gleichmäßigkeit und minimalem Energieverbrauch sichergestellt.

#### iCookingSuite

Die iCookingSuite ist die Garintelligenz im iCombi Pro. Zu Beginn wählt der Nutzer passend zum Lebensmittel aus 7 Betriebsarten und/oder 4 Garverfahren den Garpfad. Das gewünschte Garergebnis wird ebenso vom Nutzer vorgegeben. Das Gerät schlägt Bräunungs- und Gargradeinstellungen vor. Intelligente Sensoren erkennen Größe, Menge und Zustand der Speisen. Abhängig vom Garfortschritt werden alle wichtigen Garparameter wie Temperatur, Garraumklima, Luftgeschwindigkeit und Garzeit sekundengenau angepasst. Das gewählte Wunschergebnis wird in bestmöglicher Qualität und kürzest möglicher Zeit erreicht. Auf Wunsch kann in den Garverlauf eingegriffen und das Garergebnis angepasst werden. Der Nutzer kann jederzeit in den iProductionManager oder den manuellen Modus wechseln. Mit der iCookingSuite können einfach und ohne Kontrollaufwand Zeit, Rohwaren und Energie bei standardisierter Speisenqualität eingespart werden.

#### iProductionManager

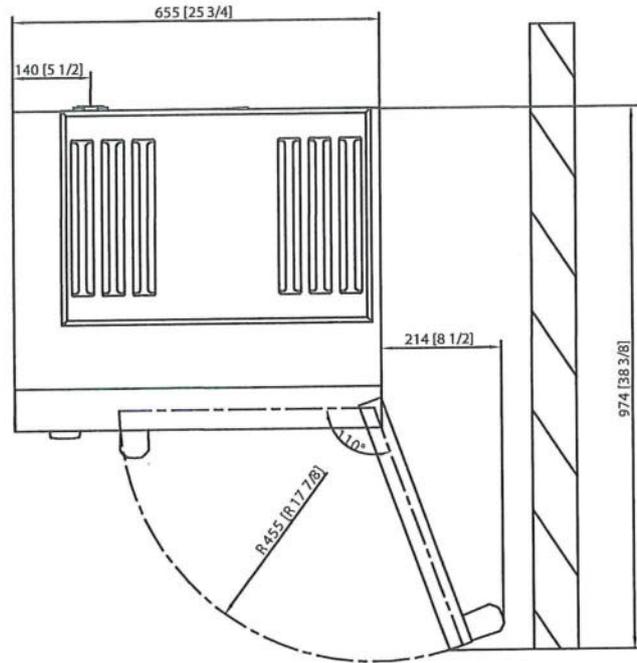
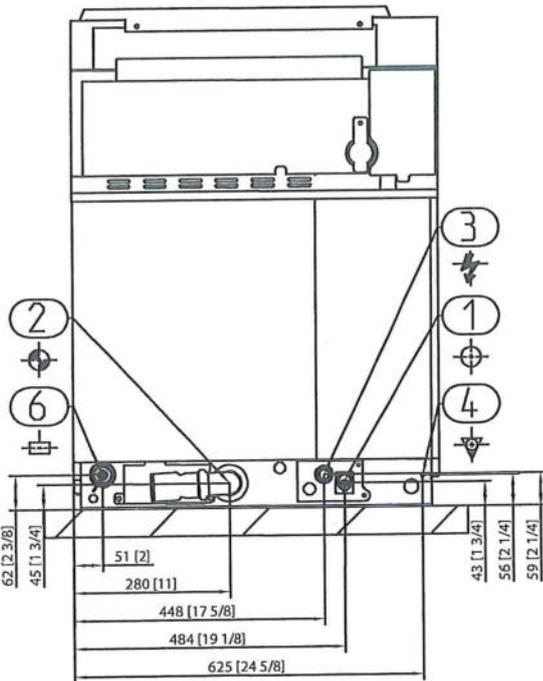
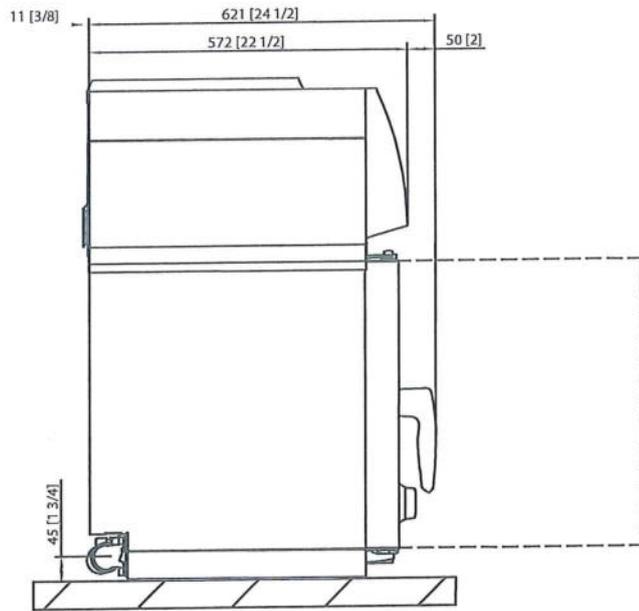
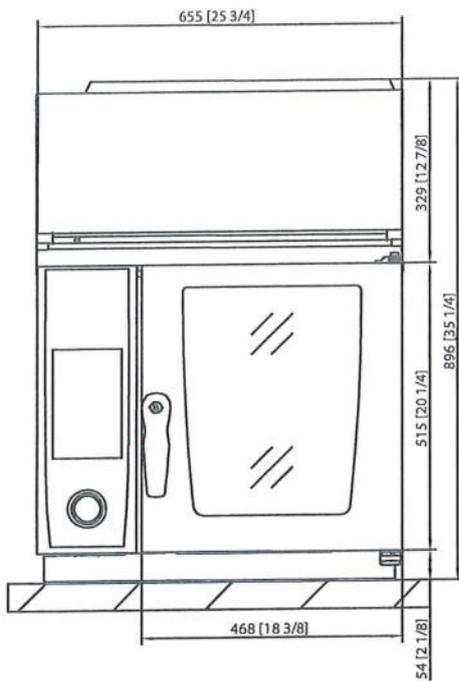
Der iProductionManager organisiert intelligent und flexibel den Produktionsprozess. Dazu gehört, welche Produkte gemeinsam auf unterschiedlichen Einschüben zubereitet werden können, die optimale Reihenfolge der Speisen und die Überwachung des Garpfades. Der iProductionManager unterstützt mit Hinweisen zum Beladen oder Entnehmen von Speisen. Je nach Küchenablauf können die Bons frei platziert oder auf eine bestimmte Zielzeit hin ausgerichtet werden. Entsprechend ordnet der iProductionManager die Speisenfolge und nimmt automatisch die korrekten Einstellungen vor. Der Nutzer entscheidet, ob die Speisen energieoptimiert oder zeitoptimiert gegart werden. Es entfallen einfache Überwachungstätigkeiten, Arbeitszeit und Energie werden gespart.

#### iCareSystem

Das iCareSystem ist das intelligente Reinigungs- und Entkalkungssystem des iCombi Pro XS 6-2/3. Es erkennt den aktuellen Verschmutzungs- und Verkalkungsgrad und schlägt die ideale Reinigungsstufe sowie Chemiemenge aus 9 Reinigungsprogrammen vor. Die schnelle Zwischenreinigung reinigt den iCombi Pro XS 6-2/3 in weniger als 30 Minuten. Alle Reinigungsprogramme können auch unbeaufsichtigt über Nacht ablaufen. Mit geringem Verbrauch an phosphatfreien Pflegeprodukten, Wasser und Energie, ist das iCareSystem besonders sparsam und umweltfreundlich. Damit ist der iCombi Pro ohne manuellen Arbeitsaufwand und zu minimalen Kosten immer hygienisch sauber.

Pos. 4.14

Technische Zeichnung



- 1 Wasserzulauf
- 2 Wasserablauf
- 3 Elektroanschluss
- 4 Potentialausgleich
- 5 Entlüftungsrohr
- 6 Ethernet-Schnittstelle

Pos. 4. 14

## Die Profiklasse im kleinen Format. Arbeiten ohne Kompromisse.

Das neue SelfCookingCenter® XS hat Platz in jeder Küche und eignet sich dank raffinierter Installationslösungen für Frontcooking-Bereiche genauso gut wie als Postengerät im Restaurant. Das SelfCookingCenter® XS ist als Elektroausführung verfügbar. Alle anderen SelfCookingCenter®-Modelle gibt es zudem auch als Gasausführung.

Durch die Kombination zweier Geräte einfach übereinander als Combi-Duo erhalten Sie noch mehr Flexibilität ohne zusätzlichen Platzbedarf. Dabei steuern Sie das untere Gerät einfach und komfortabel über die obere Bedieneinheit.

Darüber hinaus stehen Ihnen zahlreiche Sonderausführungen zur Verfügung, mit denen wir Ihr Gerät an die Gegebenheiten Ihrer Küche individuell anpassen.

Für weitere Informationen zu unserem Gesamtprogramm fordern Sie bitte unseren Geräte- und Zubehörkatalog an. Oder Sie besuchen uns im Internet unter [rational-online.com](http://rational-online.com).

### 2-Jahres-Garantie

Gerät

Elektro

Kapazität

Anzahl Essen pro Tag

Längseinschub

Breite

Tiefe

Höhe

Wasserzulauf

Wasserablauf

Wasserdruck

Gewicht

Anschlusswert

Absicherung

Netzanschluss

Leistung „Heißluft“

Leistung „Dampf“



XS Typ 6 ¾

6 × 2/3 GN

20–80

1/2, 2/3, 1/3,  
2/8 GN

655 mm

555 mm

567 mm

R 3/4"

DN 40

150–600 kPa oder  
0,15–0,6 Mpa

72 kg

5,7 kW

3 × 10 A

3 NAC 400 V

5,4 kW

5,4 kW

## 2.4 Elektroanschluss

### Wichtige Hinweise:

- › Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften / Verordnungen, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.
- › Der Elektroanschluss der Geräte darf nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden, diese ist hierfür verantwortlich. Es kann wahlweise ein Festanschluss oder ein Anschluss mit Stecker vorgesehen werden.
- › Geräte dürfen nur an ein genormtes Versorgungsnetz mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- › Jedes Gerät muss eine eigene abgesicherte Zuleitung haben.
- › Bauseitig ist eine zugängliche, all-polige Trennvorrichtung vorzusehen. Der Kontaktabstand muss mindestens 3 mm betragen.
- › Die Querschnitte der Anschlussleitungen sind abhängig von der Gerätegröße, Spannung, Leitungslänge und den örtlichen Bestimmungen.

### Vorgaben zum Anschluss an eine

#### Fehlerstromschutzeinrichtung:

- › Alle RATIONAL Combi-Dämpfer werden grundsätzlich mit einem Schutzleiteranschluss aufgestellt. Gemäß den länderspezifischen Normen und Vorschriften ist gegebenenfalls zusätzlich ein RCD-Fehlerstromschutzschalter in die Installation des Gerätes einzubeziehen.
- › Zu diesen Fällen wählen Sie bitte den RCD-Fehlerstromschutzschaltertypen aus den folgenden Tabellen aus.

### Vorgabe zum Anschluss des Potenzialausgleichs für Gas- und Elektrogeräte:

- › Verbinden Sie den Potenzialausgleich immer mit einem Potenzialausgleichsleiter bis zur Haupterdungsschiene.
- › Position des Potenzialausgleichs: siehe Kapitel 2.1 Bauseitige Anschlüsse.



### Anschluss Elektrogeräte:

- › Die Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1) werden mit einem 2,5 m Anschlusskabel (ohne Stecker) geliefert.
- › Die Typen 20-1/1, 20-2/1 werden ohne Anschlusskabel geliefert.
- › Für den Anschluss der Standgeräte oder beim Austausch des Originalkabels muss eine Kabelausführung mindestens „H07RN-F“ mit einer Temperaturkennzeichnung von mindestens 60°C verwendet werden.
- › Bei Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1 beträgt die maximale Anschlussimpedanz am Netzanschlusspunkt 0,2 Ω.
- › Bei Typen 20-1/1, 20-2/1) beträgt die maximale Anschlussimpedanz am Netzanschlusspunkt 0,09Ω.
- › Die Geräte sind in allen üblichen Spannungsvarianten verfügbar (siehe nachfolgende Seiten).

### Anschluss Elektrogeräte an

#### Energieoptimierungsanlage (optional):

- › Geräte können mit Anschlussmöglichkeit an eine Energieoptimierungsanlage bestellt werden.
- › Das dafür notwendige Anschlusskabel muss 5 × 1,5 mm<sup>2</sup> betragen.
- › Die Abschaltzeit der Energie sollte so kurz wie möglich sein, maximal 20 Sekunden. Anschließend sollte die Energie mindestens wieder für 2 Minuten zugeführt werden.

### Anschluss Gasgeräte:

- › Alle Geräte Typ 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 werden mit einem 2,5 m langen Anschlusskabel (ohne Stecker) geliefert.
- › Sollte ein längeres Kabel verwendet werden, so muss die Kabelausführung mindestens „H07RN-F“ mit einer Temperaturkennzeichnung von mindestens 60°C sein.
- › Werden Gasgeräte von Typ 20-1/1 oder 20-2/1 über einen Leistungsschalter abgesichert, muss dieser mindestens der Ausführung Typ „C“ entsprechen.

## 2.5 Wasseranschluss

^  
Pos. 4.14

### Allgemeine Hinweise:

- › Das iCareSystem des iCombi Pro und das Care-System des iCombi Classic verhindern Kalkablagerungen bereits bei der Entstehung. Ein Anschluss an eine Wasserenthärtungsanlage ist nicht notwendig.
- › Bevor das Gerät angeschlossen wird, sollte vom lokalen Wasserversorger die Wasserhärte und der Mineralgehalt angefragt werden.
- › Ein Wasseranschluss mit aufbereitetem Wasser mit einer Härte von weniger als 5°dH darf nicht vorgenommen werden, da solches Wasser aggressiv und korrosiv wirkt und die Lebensdauer des Gerätes verkürzen kann.
- › Je nach Wasserhärte und Wasserqualität werden folgende Maßnahmen empfohlen:

#### A.) Feinfilter: 5-15 µm

Bei Verunreinigung des Wassers durch Sand, Eisenpartikel oder Schwebstoffe.

#### B.) Aktivkohlefilter

Bei starker Chlorierung (Cl<sub>2</sub> und Chloramine) des Wassers über 0,2 mg/l (0,2 ppm) muss zur Vermeidung von Korrosion ein Aktivkohlefilter vorgeschaltet werden.

#### C.) Umkehrosmoseanlage

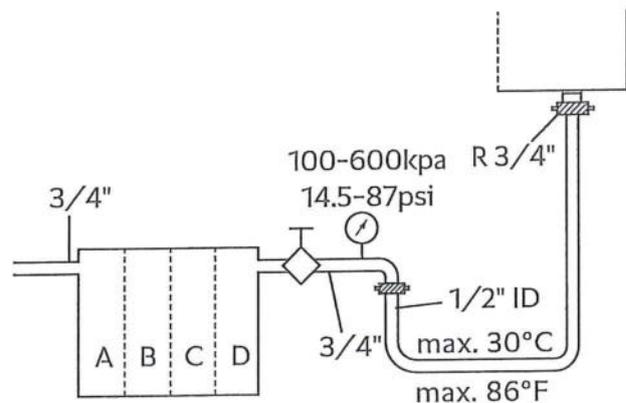
Nur bei Chloridkonzentration (Cl<sup>-</sup>) über 80 mg/l (80 ppm) muss zur Vermeidung von Korrosion eine Umkehrosmoseanlage vorgeschaltet werden.

**Hinweis:** Bitte stellen Sie sicher, dass der Mindestleitwert des Wassers bei Anschluss an eine Umkehrosmoseanlage mindestens 50 µS (Mikrosiemens) beträgt.

#### D.) Wasserenthärtung/-entkarbonisierung

iCombi Geräte benötigen kein enthärtetes Wasser. Wird jedoch für die Küche insgesamt das Wasser enthärtet und werden alle Geräte damit betrieben, ist die Reihenfolge der Filtersysteme einzuhalten wie in der Skizze beschrieben.

Für die Enthärtung des Wassers sollten Wasserstoff-Ionen-Austauschsysteme verwendet werden. Natrium-Ionen-Austauschsystemem wie sie häufig bei Geschirrspülmaschinen verwendet werden, führen bei falscher Geräteeinstellung oder Störungen zu Korrosion und sollten daher nicht verwendet werden.



## 2.6 Abwasseranschluss

^  
Pos. 4.14

### Achtung:

- › iCombi Pro und iCombi Classic der Typen 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1 und 20-2/1 werden mit integriertem Siphon geliefert, es darf kein zusätzlicher Siphon verbaut werden. Sollte dennoch ein zusätzlicher Siphon bauseitig verbaut sein, muss auch eine zusätzliche Entlüftungsanlage verbaut werden.
- › Beim XS 6-2/3 ist ein Siphon in den Abwasseranschluss zu integrieren.
- › Die maximale kurzfristige Abwassermenge beträgt 0,4 Liter pro Sekunde.

### Allgemeine Hinweise

- › Jedes Gerät muss über einen eigenen Abwasseranschluss verfügen.
- › Für die Geräte kann sowohl ein Wandablauf, als auch ein Bodenablauf vorgesehen werden.
- › Geräte werden ohne Abwasserrohre geliefert. Ein Geräteanschluss-Kit (optional) bestehend aus Wasserschlauch und Abwasserrohren ist erhältlich.

Geräteanschluss-Kit

N°: 60.70.464

- › Bei vorhandenem Bodenablauf ohne Geruchsverschluss muss eine freie Auslaufstrecke von 20 mm gegeben sei.
- › Abflussrohre müssen mit konstantem Gefälle von mind. 5 % (3°) verlegt werden.
- › Die mittlere Abwassertemperatur beträgt 60°C.
- › Die maximale Abwassermenge innerhalb einer Minute beträgt:

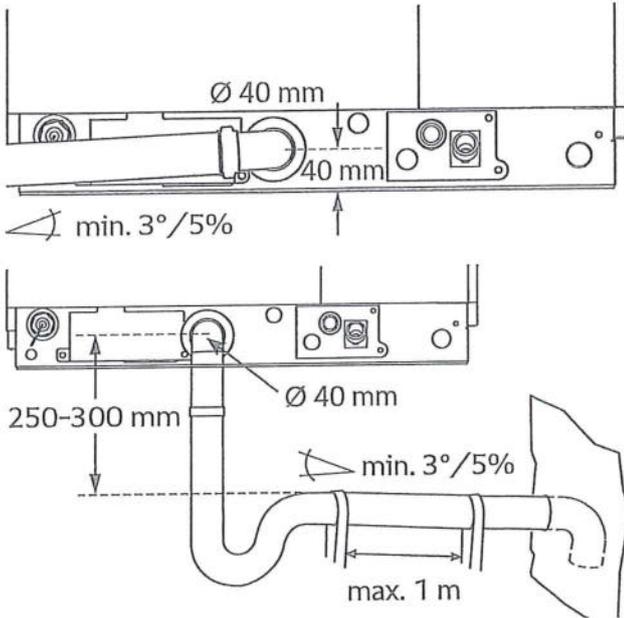
Typ	(l/min)
XS 6-2/3	8
6-1/1	10
6-2/1	15
10-1/1	12
10-2/1	18
20-1/1	18
20-2/1	20

### Fettabscheidung

- › Alle lebensmittelverarbeitenden Betriebe – so auch Großküchen – sind verpflichtet, fetthaltiges Abwasser durch den Einbau eines Fettabscheiders vorzubehandeln, ehe sie in das öffentliche Netz eingeleitet werden.
- › Die Dimensionierung des Fettabscheiders ist abhängig von der Anzahl der Essensportionen pro Tag.

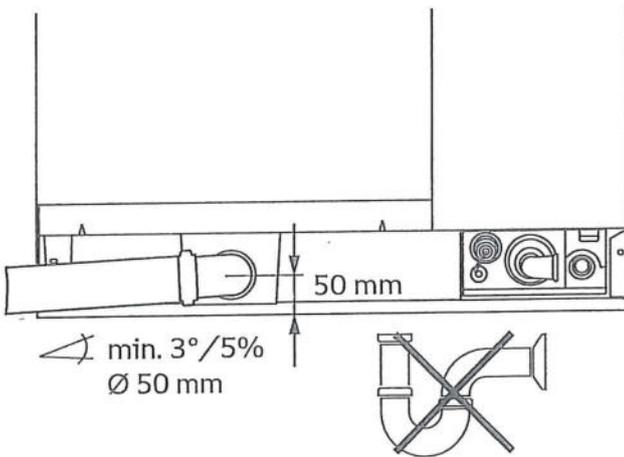
^  
Pos. 4.14

## 2.6 Abwasseranschluss



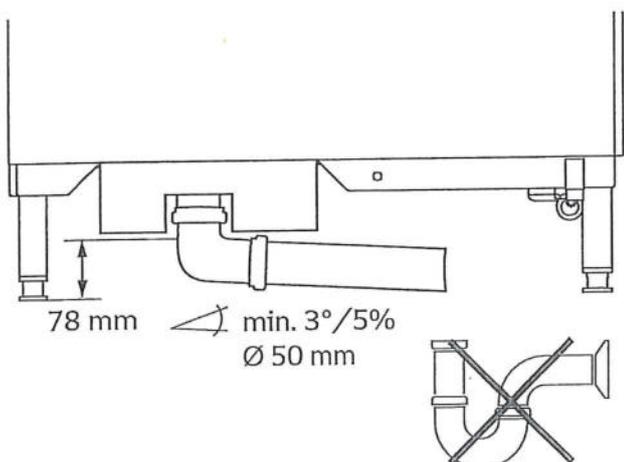
### Abwasseranschluss Typ XS 6-2/3

- > Geräte des Typs XS 6-2/3 verfügen über einen DN 40 mm Abwasseranschluss (Adapter DN 40/50 (mm) ist im Lieferumfang enthalten).
- > Um einen optimalen Energieverbrauch zu erreichen, empfehlen wir einen Geruchsverschluss zu verbauen (Siphon, nicht im Lieferumfang enthalten). Die belüftete Auslaufstrecke ist bereits integrierter Bestandteil der Geräte.
- > Höhe Abwasseranschluss: ca. 40 mm



### Abwasseranschluss der Typen 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 und 10-2/1

- > Die Geräte der Typen 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 und 10-2/1 verfügen über einen DN 50 mm Abwasseranschluss.
- > Ein Festanschluss ist nur ohne Geruchsverschluss (Siphon) zulässig. Der Geruchsverschluss und die belüftete Auslaufstrecke sind integrierter Bestandteil der Geräte. Sollte trotzdem ein zusätzlicher Geruchsverschluss verbaut werden, muss ebenfalls ein Rohrbelüfter verbaut werden.
- > Höhe Abwasseranschluss: ca. 50 mm



### Abwasseranschluss der Typen 20-1/1 und 20-2/1

- > Die Geräte der Typen 20-1/1 und 20-2/1 verfügen über einen DN 50 mm Abwasseranschluss.
- > Ein Festanschluss ist nur ohne Geruchsverschluss (Siphon) zulässig. Der Geruchsverschluss und die belüftete Auslaufstrecke sind integrierter Bestandteil der Geräte. Sollte trotzdem ein zusätzlicher Geruchsverschluss verbaut werden, muss ein Rohrbelüfter ebenfalls verbaut werden.
- > Mittlere Höhe Abwasseranschluss: ca. 78 mm

# Technische Daten

## Inventus Kühl- und Tiefkühlschränke

Pos. 4.16

			C 6	F 6	C 7	F 7	C 8	F 8
Effizienzklasse			B	B	B	B	A	B
Energieverbrauch (kWh/Tag)			0,899	2,896	1,118	2,855	0,937	3,184
Energieverbrauch (kWh/Jahr)			328	1057	408	1042	342	1162
Stromkosten (€ in 8 Jahren) (0,15 € / kWh)			394	1268	490	1250	410	1395
Aussenmasse	Breite	mm	600	600	730	730	850	850
	Tiefe	mm	760	760	870	870	750	750
mit standard Füßen	Höhe	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100
mit kurzen Füßen	Höhe	mm	2050	2050	2050	2050	2050	2050
mit Rollen	Höhe	mm	2070	2070	2070	2070	2070	2070
Innenmasse	Breite	mm	404	404	534	534	654	654
	Tiefe	mm	610	610	675	675	555	555
	Höhe	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Volumen	Brutto	l	421	421	609	609	619	619
Volumen (nutzbar)	Netto	l	331	331	489	489	491	491
Gewicht	Brutto	kg	142	142	162	162	162	162
	Netto	kg	132	132	152	152	152	152
Gitterroste GN 2/1 (4 Stück)	Breite	mm	400	400	530	530	650	650
	Tiefe	mm	600	600	650	650	530	530
Umgebungstemperatur		°C	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43
Betriebstemperatur		°C	-2...+12	-26...-15	-2...+12	-26...-15	-2...+12	-26...-15
Elektrische Anschlussleistung		kW	0,3	0,5	0,3	0,5	0,3	0,5
Kältemittel	R290		115	83	110	90	110	90
Sicherung	träge	A	10	10	10	10	10	10
Spannung		V	230/50 Hz					
Abtaung			2	2	2	2	2	2
1. Umluft 2. Heissgas								

Zentralkälteanlage			C 6 CC	F 6 CC	C 7 CC	F 7 CC	C 8 CC	F 8 CC
Kälteleistung		kW	0,5 (-10°C)	0,5 (-30°C)	0,5 (-10°C)	0,5 (-30°C)	0,5 (-10°C)	0,5 (-30°C)
Anschlussleistung		kW	0,3	0,5	0,3	0,5	0,3	0,5
Abtaung			3	3	3	3	3	3
1. Umluft 2. Heissgas 3. Elektrisch								

Porkka Inventus gewerbliche Kühl- und Tiefkühlschränke sind einige der weltweit energiesparendsten Geräte welche am Markt erhältlich sind. Die in diesem Dokument angegebenen Effizienzklassen und Energie-Indexe entsprechen den Vorgaben der Webseite [www.topten.eu](http://www.topten.eu). Für eine Bestätigung der angegebenen Daten konsultieren Sie bitte [www.topten.eu](http://www.topten.eu).

Alle Daten entsprechen der Norm prEN 16825. Klimaklasse 4 (30°C/55% RH).

**PORKKA**

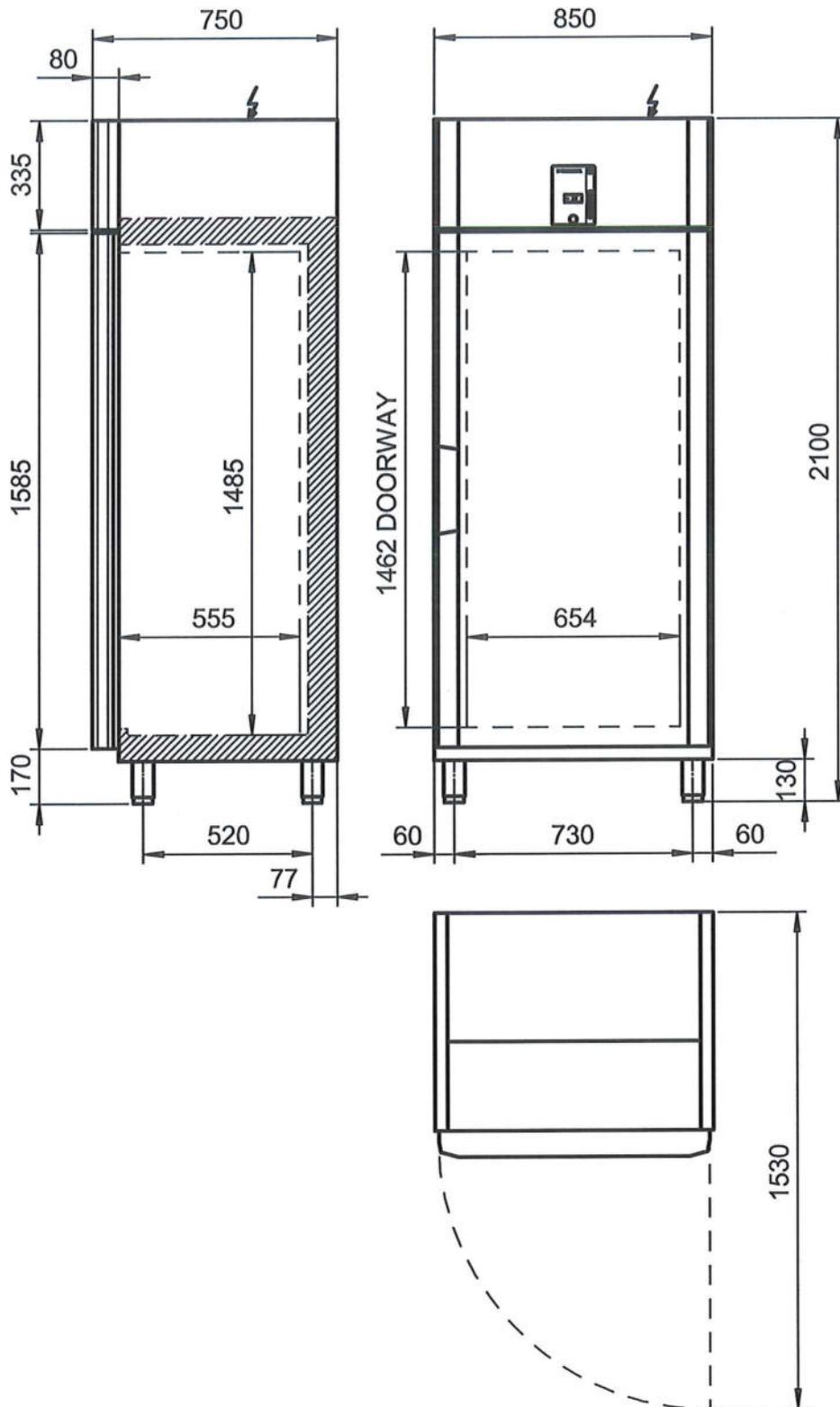
# Technische Daten

## Inventus Kühl- und Tiefkühlschränke

C 8

F 8

POS. 4.16

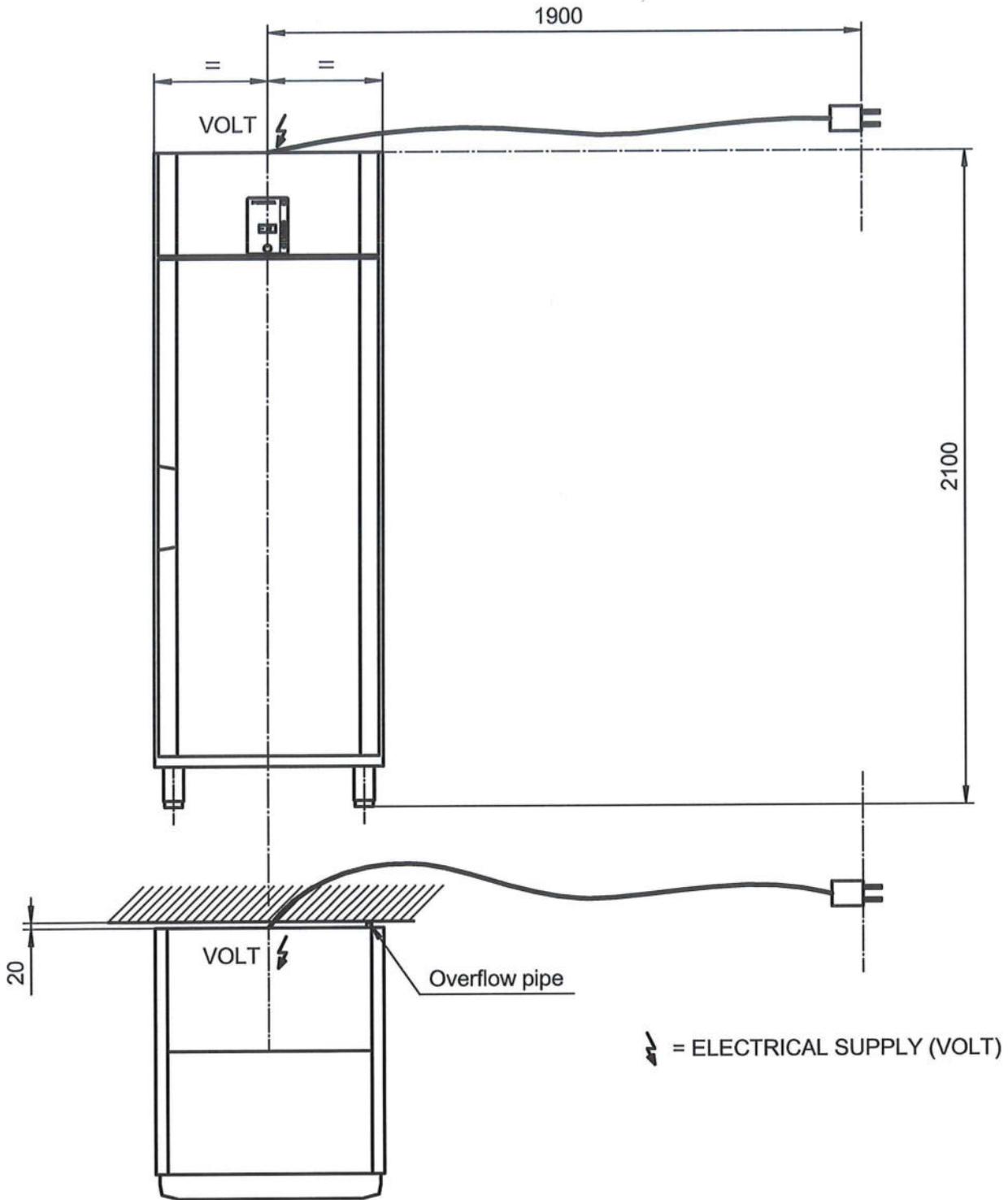


**PORKKA**

# Technische Daten

## Inventus Kühl- und Tiefkühlschränke

Pos. 4.16



**PORKKA**

Pos. 5.1

asatec

## Asa Tap single one



### Asa Tap single one

Einheit für den Ausschank von stillem Wasser ungekühlt, stillem Wasser gekühlt & Soda Wasser gekühlt.

- Einheit für den optimalen Wasser Ausschank
- Edles Design
- Speziell konzipiert für den Gebrauch mit Soda

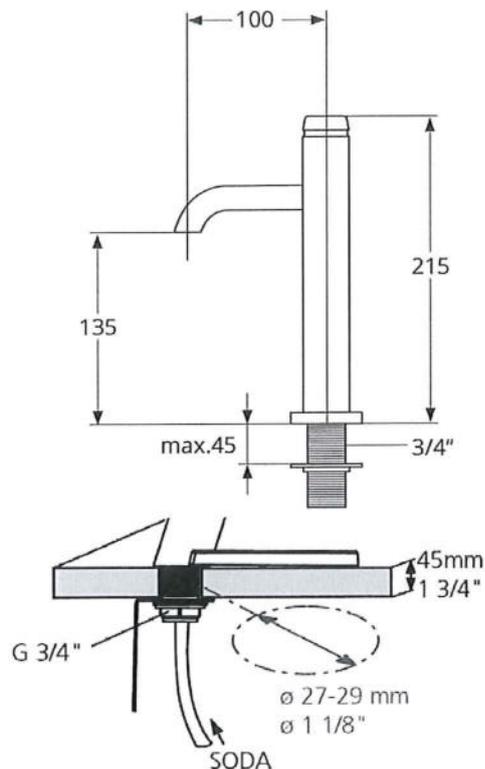
### ■ Anschlüsse:

<b>Eingänge</b>		
1 x Wasseranschluss		4 mm Getränkeleitung
<b>Ausgänge</b>		
Ausführung	Chromline	komplett chrom / glanz
1 x Wasser		
Ausführung	CNS	komplett Edelstahl / matt
1 x Wasser		

### ■ Technische Angaben:

<b>Ausführung:</b>	chromline
Artikel Nummer:	04.258.001
<b>Ausführung:</b>	CNS
Artikel Nummer:	04.258.002
Lebensdauer:	ca. 150'000l
Idealer Betriebsdruck:	3 bar
Maximaler Betriebsdruck:	5 bar
Gewicht:	1 kg
Abmessungen h x b x t:	215 x 54 x 132 mm

### ■ Technische Zeichnungen:



Asatec behält sich das Recht vor, jederzeit die technischen Daten und Spezifizierungen zu modifizieren, aktualisieren, verbessern & anzupassen.

Pos. 5.1



## Filterkombination



### Vorfilter & Aquell Kulf-TWF

Dank unserer Filtertechnik ist Ihr Gerät geschützt und das Wasser aus Ihrem Wasserspender stets hygienisch frisch.

- Kulf Filter sind alle 3 Jahre zu ersetzen
- Vorfilter ist halbjährlich zu ersetzen

#### Hinweis:

Die Verantwortung und Gewährleistung der Wasserqualität liegt beim Betreiber des Gerätes.

#### ■ Anschlüsse:

##### Eingänge

1 x Wasseranschluss 3/8"

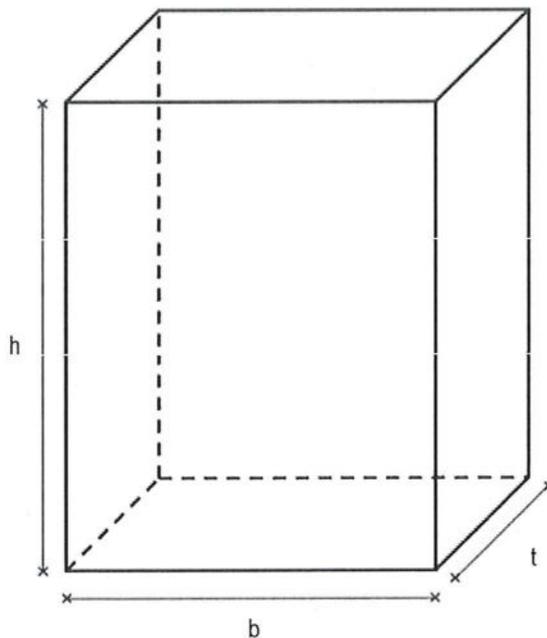
##### Ausgänge

1 x Wasseranschluss 3/8"

#### ■ Technische Angaben:

Artikel Nummer:	04.400.421
Lebensdauer Vorfilter:	6 Monate
Lebensdauer Kulf:	3 Jahre
Idealer Betriebsdruck:	3 bar
Maximaler Betriebsdruck:	5 bar
Abmessungen h x b x t:	530 x 150 x 120 mm

#### ■ Technische Zeichnungen:



Asatec behält sich das Recht vor, jederzeit die technischen Daten und Spezifizierungen zu modifizieren, aktualisieren, verbessern & anzupassen.

Pos. 5.1



## Aquell Soda Home 110



### Unterthecken Trockenkühl- Karbonator

Einheit für die Produktion von stillem Wasser gekühlt & Soda Wasser gekühlt.

Trockenkühl - Karbonator für den Einbau unter den Tisch, Theke, Buffet.

#### Ideale Lösung für: (1 - 6 Personen)

- 85 Portionen à 2dl pro 1h
- Privathaushalte, kleine Büros, Teeküchen

#### Bauseits:

- 1 x Kaltwasseranschluss 3/8" AG, Rohwasser (nicht enthärtet)
- Steckdose 230 V für Gerätestecker

#### HINWEIS:

Eine Ausschankeinheit wird benötigt

Frischluf & Abluft muss getrennt gewährleistet sein

Links & rechts vom Gerät je 2cm Freiraum für Frischluft

#### ■ Anschlüsse:

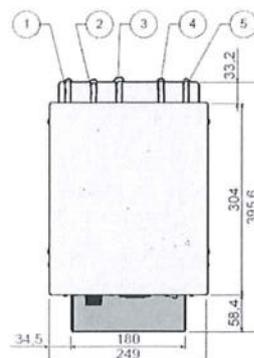
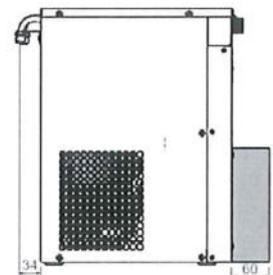
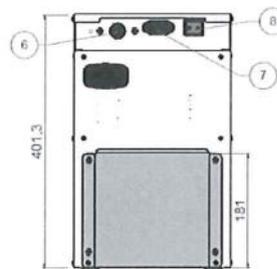
##### Eingänge

- 1 x Strom 230 V / 50 Hz
- 2 x Wasseranschluss 3/8" AG
- 1 x CO<sub>2</sub> Metallnippel 4mm

##### Ausgänge

- 1 x stilles Wasser gekühlt Metallnippel 4mm
- 1 x Soda Wasser gekühlt Metallnippel 4mm

#### ■ Technische Zeichnungen:



- 1 CO<sub>2</sub> IN - 4mm
- 2 H<sub>2</sub>O IN (Still) - 3/8" AG
- 3 H<sub>2</sub>O IN (Soda) - 3/8" AG
- 4 H<sub>2</sub>O OUT - 4mm
- 5 Soda OUT - 4mm
- 6 Temperatur Regler
- 7 Stromanschluss 230 V / 50 Hz
- 8 Ein - Aus Schalter

#### ■ Technische Angaben:

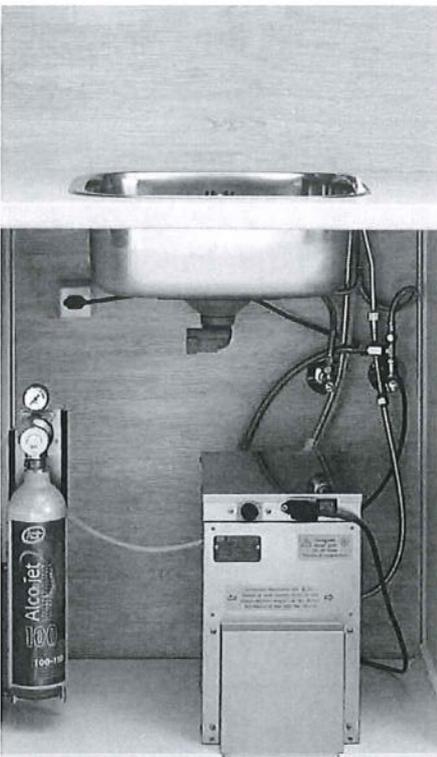
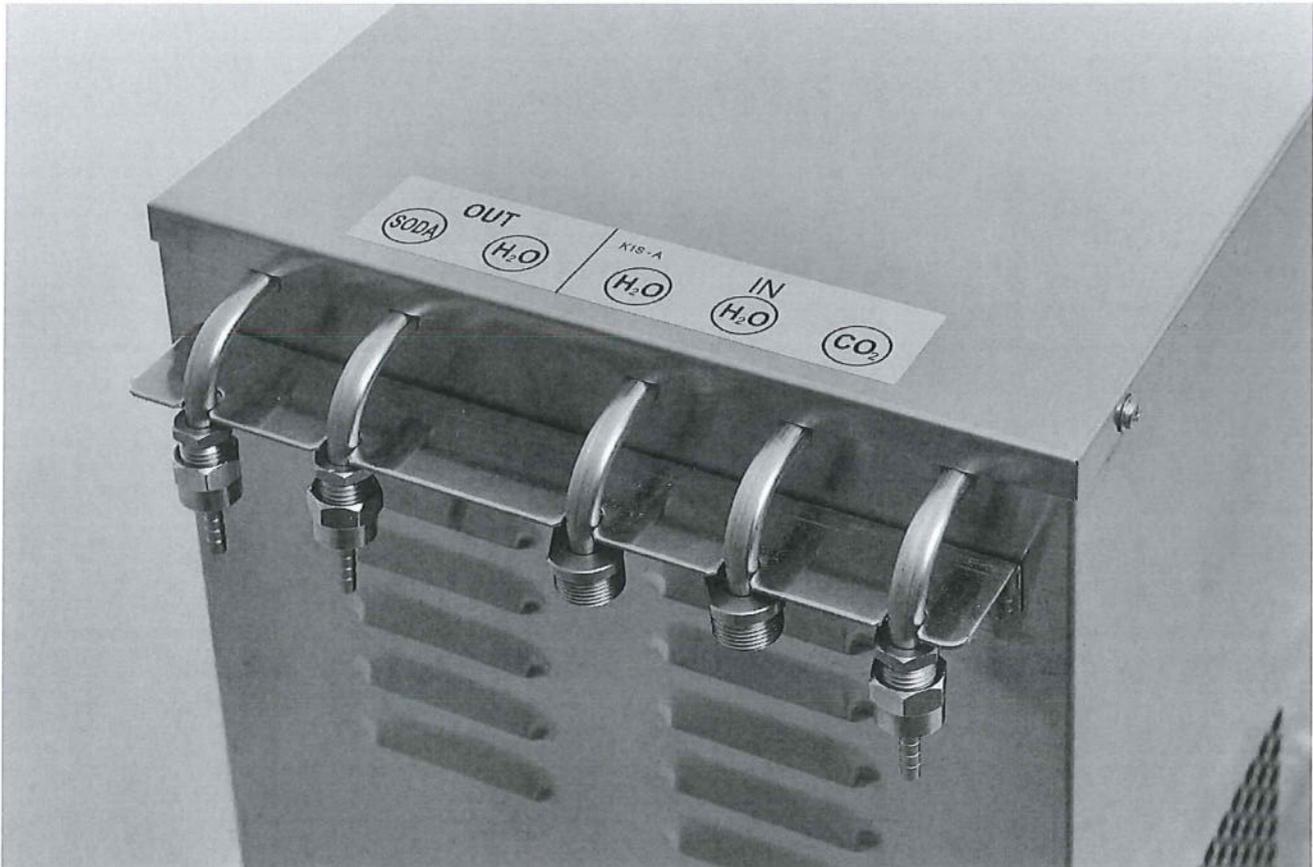
Artikel Nummer:	04.201.012
Karbonatortopfgrösse:	0.7 l
Kühlleistung:	370 Watt
Temperatur:	Regulierbar mittels Thermostat aussen am Gerät
Soda Kühlleistung pro h:	17 l
Wasser Kühlleistung pro h:	17 l
Δ t:	10 °C
Idealer Betriebsdruck:	3 bar
Maximaler Betriebsdruck:	5 bar
Anschlussspannung:	230 V / 50 Hz
Gewicht:	25.3 kg
Abmessungen h x b x t: (mit Anschlüssen)	402 x 249 x 398 mm

Asatec behält sich das Recht vor, jederzeit die technischen Daten und Spezifizierungen zu modifizieren, aktualisieren, verbessern & anzupassen.

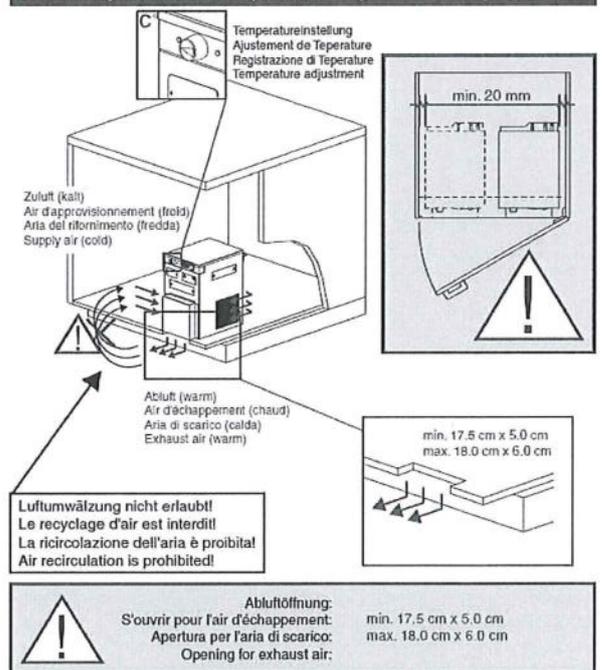
Pos. 5.1



■ Draufsicht Anschlüsse



Es ist **VERBOTEN**, das Gerät auf den Boden zu stellen und in Betrieb zu nehmen ohne Abluftöffnung!  
 C'est **INTERDIT** de placer l'appareil sur le sol et mettre en service sans s'ouvrir pour l'air d'échappement!  
 È **PROIBITO** mettere la centralina tecnica funzionante sul pavimento senza l'apertura per l'aria di scarico!  
 It is **PROHIBITED** to place the technical box directly on the floor for taking into service without an opening for exhaust air!



Asatec behält sich das Recht vor, jederzeit die technischen Daten und Spezifizierungen zu modifizieren, aktualisieren, verbessern & anzupassen.

# S+UDIO



## STUDIO

**WERDEN SIE EIN ECHTER HOME BARISTA** Studio, die professionelle eingruppige Espressomaschine von Dalla Corte für Zuhause, verfügt über ein elegantes Design und hochtechnologische Teile.

**KLEINE MASCHINE, HOHE LEISTUNGSFÄHIGKEIT** Das einfache Display garantiert eine ständige Kontrolle aller Maschinenparameter: Die Einstellung der gewünschten Temperatur und Extraktionszeit war noch nie so einfach, alles mit einem intuitiven und minimalistischen Design.

**KLEIN UND ELEGANT** Dafür entwickelt, sich auch in den kleinsten Raum einzufügen, ist die Studio die ideale Wahl für Wohnungen, Büros, Restaurants und Konditoreien. Sie kann über die Wasserleitung oder einen Tank versorgt werden.

**IHRE MASCHINE, IHR STIL** Wählen Sie die Farbe, die Ihren Stil widerspiegelt, das Gehäuse der Studio lässt sich nach allen RAL Farben individuell gestalten, um sich Ihrem Raum oder Ihrer Persönlichkeit anzupassen.



Abmessungen (b x h x t)	315 x 420 x 400 mm
Gewicht	27,5 kg
Maximale Stromaufnahme	2850 W
Anschlusswerte	230/240 V - 50/60 Hz
Boilerkapazität	3 l
Volumen der Brühgruppe	0,5 l
Wassertank	4 l
Wasserversorgung	Tank (optionaler Festwasseranschluss)
Timer	inbegriffen
Frontbeleuchtung	inbegriffen

**DALLA  
CORTE**  
*Make it  
Better*

Pos. 5.4

max



## MAX

**EINFACH** Automatische Erkennung von Einzel- und Doppeldosierungen. Präzise Mahlgradeinstellung in minimalen Schritten.

**BEDIENERFREUNDLICH** Die Drehregler sorgen für eine präzise Einstellung der Mahldauer durch optische und akustische Signale.

**LEISTUNG** Die 64 mm Mahlscheiben gewährleisten einen sehr präzisen Mahlgrad. Die Dosierung der Mühle kann im programmierten oder im manuellen „Barista“-Modus erfolgen.

**KOMPAKT** Hervorragende Leistung auf kleinstem Raum: 165B x 495H x 255T.

**INDIVIDUELL** Individualisieren Sie Ihre Max: neben den Standardfarben Gelb und Schwarz, kann die Mühle in jeder RAL-Farbe sowie einer Auswahl aus 300 verschiedenen Materialien individualisiert werden.



Abmessungen (b x h x t)	165 x 495 x 255 mm
Mahlleistung	4 g/sec
Trichtereinhalt	600 g
Leistungsaufnahme	500 W
Anschlusswerte	230/240 V
U/min	1350 (200 V - 50 Hz) U/min
Durchmesser der Mahlscheiben	65 mm
Gewicht	11 kg

**DALLA  
CORTE**  
*Make it  
Better*

Pos. 5.4.1

### WINE MIAMI MIAMI B&R

<b>Code</b> A1MIAMIBRMIXP	<b>Description</b> Refrigerated Wine Bottle Display Cabinet - MIAMI B&R RF T + 3 DR
------------------------------	--



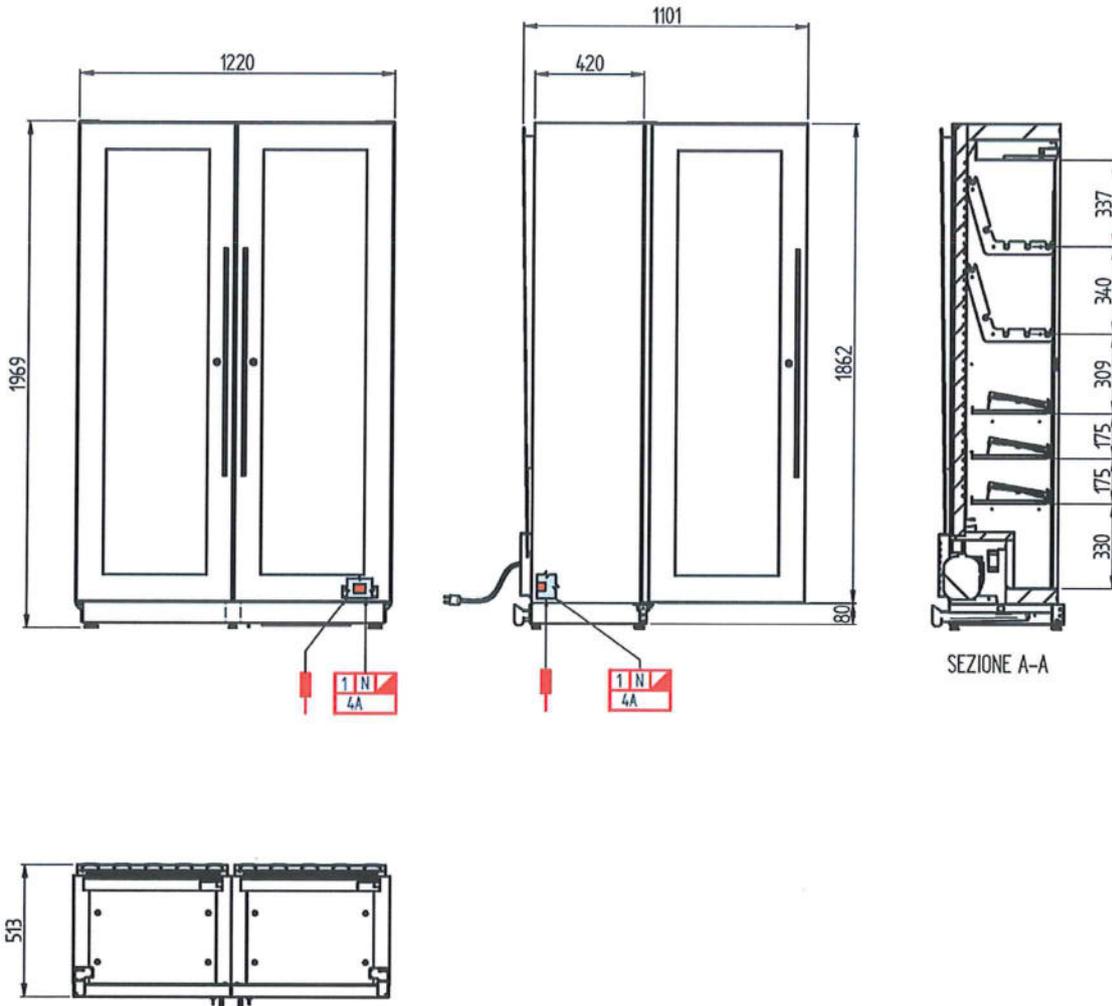
- Structure with insulated laminated panels.
- Aluminium profile integrated frame with low emission double glazed doors.
- Version with static refrigeration, digitally controlled.
- Internal layout with steel tubes and pull-out drawers.
- Door lock and internal LED lighting.
- Resistor heated condensate drain pan.

Non-contractual image, provided by way of example.

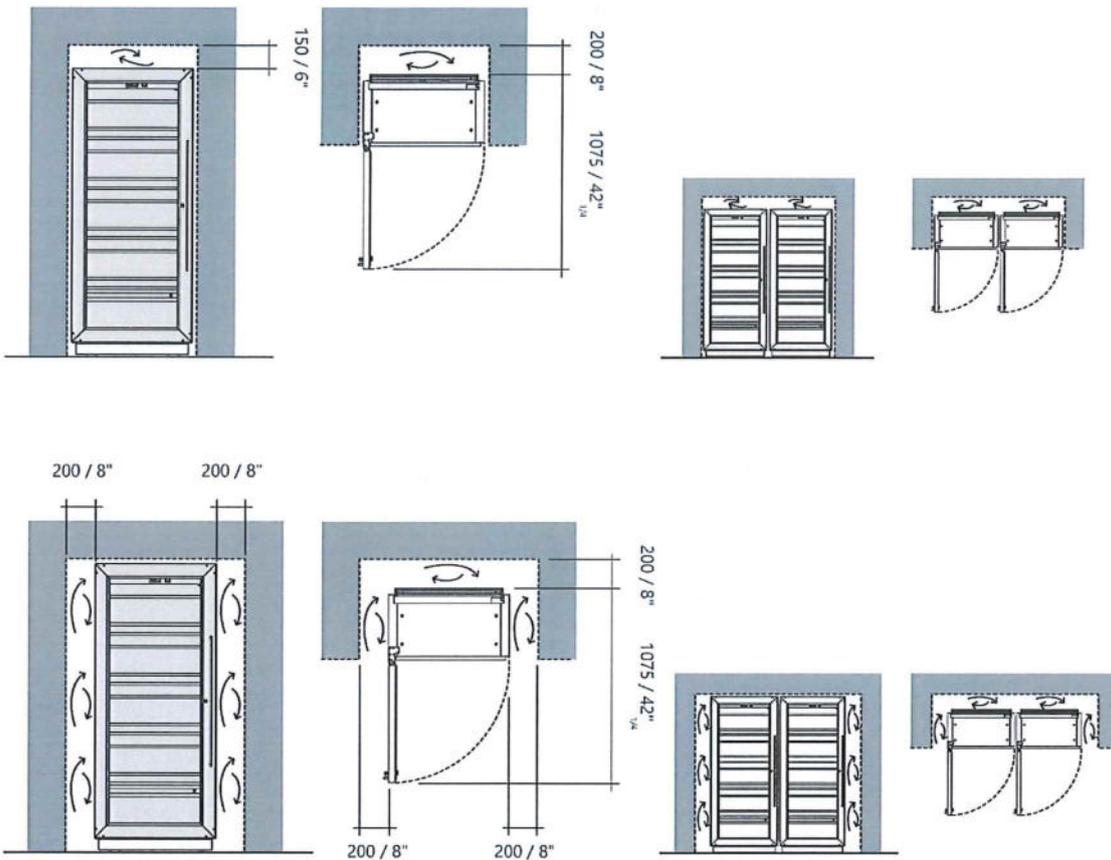
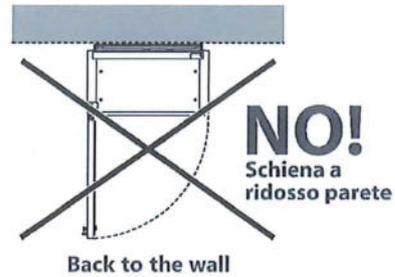
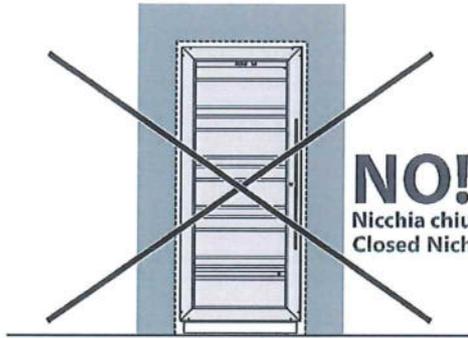
TECHNICAL DATA					
		Climate Class			
°C	Operating Climate Conditions		N° (max)	Lt.	Ampere
+4/+10(B) +12/+18(R)	TA 30°C - UR 55%	4	66+66	520	4
	Refrigerant Gas	Energy Efficiency Class	Sound Pressure Level (1)	Annual Energy Consumption (2)	
V/Ph/Hz			dB	kWh/Year	
230V/1/50 Hz	R290		39		

(1) Sound pressure level measured at 3 meters in front of the product. (2) Annual Energy Consumption as Delegated Regulation 2010/1060/UE.

DIMENSIONS AND WEIGHTS																														
mm			mm			1	mm			2	mm			3	mm			4	mm			5	mm			6				
W	D	H	W	D	H		W	D	H		W	D	H		W	D	H		W	D	H		W	D	H		W	D	H	
1220	500	1970	1310	632	2100		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-	
			1			2			3			4			5			6			6			6			6			
Kg	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>	Kg	m <sup>3</sup>
245	265	1,74	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
																							Total:	Kg	m <sup>3</sup>	265	1,74			



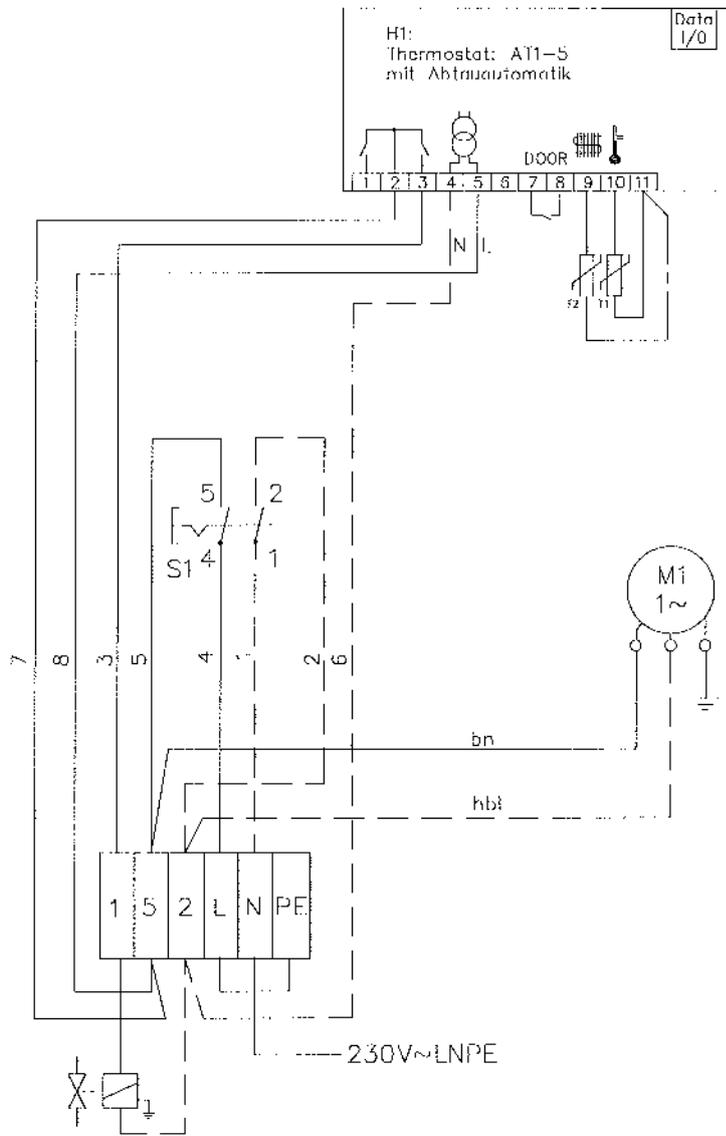
**Spazi di rispetto - solo per versioni con motore a bordo**  
**Clearances - only for self contained models**



Ogni apparecchio refrigerante richiede una ventilazione adeguata per ottenere prestazioni efficaci ed efficienti.  
 All refrigeratin equipment requires adequate ventilation for efficient and effective performance.

Misure espresse in mm/pollici  
 All dimensions are in mm/inches

Allgemeintoleranzen nach DIN 7168-m								Winkelmasse				
Längenmasse								Länge des kürzeren Schenkels				
0,5-3	3-6	6-30	30-120	120-400	400-1000	1000-2000	2000-4000	bis 10	11-50	51-120	121-400	über 400
±0,1	±0,1	±0,2	±0,3	±0,5	±0,8	±1,2	±2	±1°30'	±50'	±25'	±15'	±10'



Magnetventil bauseits

S1 Kippschalter 2 polig  
H1 Regier AT1-5 /Fühler ST: K20P1  
M1 Verdampfergebläse

Pos.	Menge	Ei	Sachnummer	Benennung/Merkmale			
				Gezeichnet	28.02.20	rr:Li	Masstab
Änd.				Geprüft	X		/
				Normgeprüft			
				Freigegeben	X		
				Ursprung			
				Ersatz für			Anz. Blatt
Orne sep. Stückliste		<input checked="" type="checkbox"/>					1/1
Sep. Stückliste gleicher Nr.		<input checked="" type="checkbox"/>					
Sep. Stückliste anderer Nr.		<input checked="" type="checkbox"/>					
<small>Alle Rechte ausdrücklich vorbehalten  Verweigerung oder Mitteilungen an Dritte  gleichgültig in welcher Form, ist ohne  schriftliche Genehmigung des Eigentümers nicht  gestattet. (Art. 12 des Bundesgesetzes  betr. Urheberrecht).</small>				<b>Benennung</b> AT1-5 Stromlaufschema KM mit Abtauautomatik		<b>Dokumente-Nr.</b> 65397050	
<b>GROSSKÜCHEN-SELBSTBEDIENTUNGSANLAGEN</b> <b>schmocker</b> AG BAHNWEG 15 CH-3800 INTERLAKEN						<b>Änd.</b> B	