

**Legende**

| KÜCHE | Position | Beschreibung  | Abm.ges.(BxTxH)       | KW   | Volt  | Kaltwasser | Warmwasser | Ablauf                 |
|-------|----------|---|-----------------------|------|-------|------------|------------|------------------------|
|       | Pos.1    | Handwaschbecken mit Sensorarmatur inkl. Installationswand                                       | 400 x 400 x 400 mm    | 0,1  | 230 V | 3/8"       | 3/8"       | DIN 40                 |
|       | Pos.2    | Geschirrspülmaschine mit Unterbau frei für Müllrollen   | 1700 x 700 x 900 mm   |      |       |            |            |                        |
|       | Pos.3    | Zulaufschicht mit Korbbprofil und Becken 400 x 400 x 250 mm, inkl. Vorwaschbrause und Bodenbord | 800 x 750 x 900 mm    |      |       | 1/2"       | 1/2"       | DIN 50                 |
|       | Pos.4    | Insektenvernichter  | 500 x 250 x 500 mm    | 0,5  | 230 V |            |            |                        |
|       | Pos.5    | Haubenspülmaschine für Weiss- und Schwarzeschirr inkl. Osmosemodul                              | 1180 x 750 x 1520 mm  | 20,1 | 400 V | 3/4"       |            | DIN 50                 |
|       | Pos.6    | Ablaufschicht mit Bodenbord passend für 2 Körbe   | 1200 x 750 x 900 mm   |      |       |            |            |                        |
|       | Pos.7    | Arbeitstisch mit Bodenbord  | 800 x 750 x 900 mm    |      |       |            |            |                        |
|       | Pos.8    | Bodenwanne Spüle Gitter 2-teilig  | 450 x 700 mm          |      |       |            |            | Angaben lt. Hersteller |
|       | Pos.9    | Reinigungsstation   | 500 x 250 x 500 mm    |      |       | 1/2"       |            |                        |
|       | Pos.10   | Insektenvernichter  | 500 x 250 x 500 mm    | 0,5  | 230 V |            |            |                        |
|       | Pos.11   | Bodenwanne Kochblock  | 400 x 400 mm          |      |       |            |            | Angaben lt. Hersteller |
|       | Pos.12   | Arbeitsverbaue bestehend aus GN-Kühlpult mit 1x Tür und 4 Laden zentralgekühlt                  | 1800 x 700 x 900 mm   | 1    | 230 V |            |            | DIN 50                 |
|       | Pos.13   | 1x Ladenstock mit 3 Laden neutral   |                       |      |       |            |            |                        |
|       | Pos.14   | 2 Stk. Wandhängeschränke je l= 1200 mm  | 2400 x 400 x 700 mm   | 2    | 400 V |            |            |                        |
|       | Pos.15   | Rührmaschine inkl. Unterbau fahrbar mit 1x Lade   | 600 x 600 x 500 mm    | 2    | 400 V |            |            | DIN 50                 |
|       | Pos.16   | Kühlzelle   | 2400 x 1500 x 2400 mm | 2    | 230 V |            |            |                        |
|       | Pos.17   | Arbeitsverbaue bestehend aus 1x Spültisch, 1x Schrank mit Schiebetüren, 1x 5 Laden und 1x Tür   | 800 x 700 x 900 mm    |      |       | 1/2"       | 1/2"       | DIN 50                 |
|       | Pos.18   | Handwaschbecken mit Sensorarmatur   | 3600 x 700 x 900 mm   |      |       | 1/2"       | 1/2"       | DIN 50                 |
|       | Pos.19   | Regal mit 4 Böden geschlossen   | 400 x 400 x 400 mm    | 0,1  | 230 V | 3/8"       | 3/8"       | DIN 40                 |
|       | Pos.20   | Vario Cooking Center  | 1800 x 500 x 1800 mm  |      |       |            |            |                        |
|       | Pos.21   | Vario Cooking Center Gitter 2-teilig  | 1164 x 914 x 1100 mm  | 28   | 400 V | 3/4"       |            | DIN 50                 |
|       | Pos.22   | Bodenwanne Vario Cooking Center Gitter 2-teilig   | 450 x 700 mm          |      |       |            |            | Angaben lt. Hersteller |
|       | Pos.23   | Arbeitsverbaue fahrbar mit GN-Schienen  | 800 x 800 x 900 mm    |      |       |            |            |                        |
|       | Pos.24   | Kombi Duo Kit bestehend aus 1x Dämpfer GN 6x 1/1, 1x Dämpfer GN 10x 1/1                         | 800 x 700 x 900 mm    | 30   | 400 V | 3/4"       |            | DIN 50                 |
|       | Pos.25   | Insektenvernichter  | 800 x 700 x 900 mm    | 0,5  | 230 V |            |            |                        |
|       | Pos.26   | Ausgabeschrank bestehend aus 1x Bain Marie GN 2/1, 1x Wärmeschrank mit Schiebetüren             | 2500 x 700 x 1500 mm  | 6    | 400 V | 1/2"       |            | DIN 50                 |
|       | Pos.27   | 1x Aufsatz 2-etagig   |                       | 2,5  | 230 V |            |            |                        |
|       | Pos.28   | Salamander  | 500 x 500 x 500       | 5    | 400 V |            |            |                        |
|       | Pos.29   | Mikrowelle  | 500 x 700 x 900 mm    | 2    | 230 V |            |            |                        |
|       | Pos.30   | Tellerwärmer fahrbar  | 1400 x 2500 x 900 mm  | 62   | 400 V | 1/2"       | 1/2"       | DIN 50                 |
|       | Pos.31   | Kochblock inkl. 2 Stk. Kühlpulte  | 600 x 400 x 400 mm    | 7    | 400 V |            |            |                        |
|       | Pos.32   | Aufsatz bei Kochblock mit Arbeitssteckdosen   | 2500 x 1900 x 2400 mm | 1    | 230 V |            |            | DIN 50                 |
|       | Pos.33   | Kühlzelle   | 2500 x 2200 x 2400 mm | 2,5  | 230 V |            |            | DIN 50                 |
|       | Pos.34   | Tiefkühlzelle   | 500 x 700 x 900 mm    | 1/2" | 1/2"  |            |            | DIN 50                 |
|       | Pos.35   | Standausschubbecken   | 500 x 700 x 900 mm    | 1/2" | 1/2"  |            |            | DIN 50                 |

Stand 26.04.2020

**BUFFET**

| Position | Beschreibung                                    | Abm.ges.(BxTxH)     | KW  | Volt    | Kaltwasser | Warmwasser | Ablauf |
|----------|---|---------------------|-----|---------|------------|------------|--------|
| Pos.1    | Kaffeemaschine                                  | 500 x 500 x 600 mm  |     | 5 400 V | 1/2"       |            | DIN 50 |
| Pos.2    | Kaffeemaschine                                  | 500 x 500 x 600 mm  |     | 5 400 V | 1/2"       |            | DIN 50 |
| Pos.3    | Aufsatz für Gläser neutral mit Hustenschutz     | 600 x 500 x 400 mm  |     |         |            |            |        |
| Pos.4    | Tropfasse                                       | 600 x 250 x 400 mm  |     |         | 1/2"       |            | DIN 50 |
| Pos.5    | Aufsatz für Gläser neutral mit Hustenschutz     | 600 x 600 x 400 mm  |     |         |            |            |        |
| Pos.6    | Kühlschrank mit Glastür                         | 700 x 700 x 1800 mm | 0,5 | 230 V   |            |            |        |
| Pos.7    | Tiefkühlschrank mit Glastür                     | 700 x 700 x 1800 mm | 0,5 | 230 V   |            |            |        |
| Pos.8    | 2 Stk. Ausnehmungen für Besteckboxen            | 500 x 300 mm        |     |         |            |            |        |
| Pos.9    | Bain Marie GN 4x 1/1                            | 1200 x 500 x 400 mm |     | 5 400 V | 1/2"       |            | DIN 50 |
| Pos.10   | 2 Stk. Einbaudrehstapler für Teller beheizt     | 500 x 600 x 800 mm  |     | 2 230 V |            |            | DIN 50 |
| Pos.11   | Kühlplatte GN 4x 1/1                            | 1200 x 500 x 400 mm |     | 1 230 V |            |            |        |
| Pos.12   | Einbaustapler Universal für Suppentassen        | 500 x 600 x 800 mm  |     | 2 230 V |            |            |        |
| Pos.13   | 2 Stk. Suppentöpfe je 2x 2 kW                   | 1200 x 500 x 400 mm |     | 4 230 V |            |            |        |
| Pos.14   | Warmhalteplatte für Beilagen inkl. Hustenschutz | 1200 x 500 x 400 mm |     | 1 230 V |            |            |        |
| Pos.15   | Aufsatz/ Hustenschutz für Gebäck                | 800 x 500 x 400 mm  |     | 1 230 V |            |            | DIN 50 |
| Pos.16   | Kühlplatte GN 4x 1/1                            | 1200 x 500 x 400 mm |     | 1 230 V |            |            |        |

Datenkabel/Potentialausgleich und Arbeitssteckdosen nicht in Legende und Plan enthalten!

**Freigabevermerke**

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Architekt:              | Bauherr:              |
| Datum:                  | Datum:                |
| Stempel/Unterschrift:   | Stempel/Unterschrift: |
| Betreiber:              | HKLS Installationen:  |
| Datum:                  | Datum:                |
| Stempel/Unterschrift:   | Stempel/Unterschrift: |
| Elektro Installationen: | frei wählbar:         |
| Datum:                  | Datum:                |
| Stempel/Unterschrift:   | Stempel/Unterschrift: |

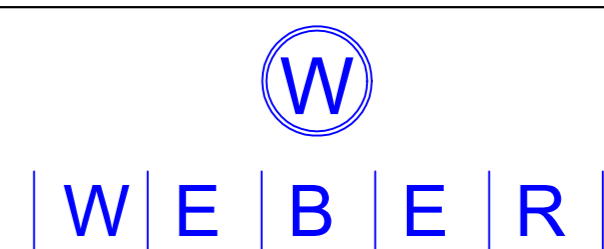
**Legende Kahlenberg Bistro**

Stand 05.03.2020

- Position Beschreibung**
- Pos.1 Nische für Regalwägen GN 2/1
  - Pos.2 2 Stk. Regalwägen GN 2/1
  - Pos.3 Arbeitsverbaue bestehend aus 1x Müllkipper, 1x Ladenstock mit 3 Laden, 1x Schrank mit Tür und Becken, 1x Nische für Geschirrspülmaschine
  - Pos.4 Geschirrspülmaschine
  - Pos.5 Arbeitsverbaue bestehend aus 1x Schrank mit Tür, 1x Nische für Eiswürfelherzeuger, 1x Schrank mit Doppeltüre und Zwischenbord
  - Pos.6 Kaffeemaschine 2-gruppig
  - Pos.7 Kaffeemühle
  - Pos.8 Aufsatz-Suppentopf
  - Pos.9 Toaster
  - Pos.10 Würstelkoher
  - Pos.11 Arbeitsverbaue bestehend aus 1x Ladenstock mit 3 Laden, 1x GN-Kühlpult mit 4 Laden, 1x Müllkipper
  - Pos.12 Handwaschbecken mit Sensorarmatur inkl. Abfallleimer
  - Pos.13 Arbeitsverbaue bestehend aus 1x Schrank offen mit Schiebetüren
  - Pos.14 Kassa
  - Pos.15 Getränkekühschrank
  - Pos.16 Arbeitsverbaue bestehend aus 1x Schrank offen mit Zwischenbord
  - Pos.17 Warmhaltegerät für Leberkäse/ Schmitzel
  - Pos.18 Kühltruhe für Sandwich
  - Pos.19 Kühltruhe für Mehlspeise
  - Pos.20 Kassa
  - Pos.21 Arbeitsverbaue bestehend aus Getränke Kühlpult mit 4 Laden, 1x Tropfasse mit Gläserdusche
  - Pos.22 Aufsatz neutral
  - Pos.23 Eiswürfelherzeuger

Grundlage Architektur: Stand 16.04.2020

| Rev | Datum      | Geändert                                      | Gez. |
|-----|------------|---|------|
| K   | 26.04.2020 | Anpassungen gem. Mail v. 22.04.2020           | URM  |
| J   | 17.04.2020 | Architektur lt. Mail v. 16.04.2020            | URM  |
| I   | 14.04.2020 | Bistro lt. Mail 09.04.2020                    | URM  |
| H   | 11.02.2020 | Änderungen gem. Mail v. 10.02.2020            | URM  |
| G   | 09.02.2020 | Änderungen gem. Mail v. 04.02.2020            | URM  |
| F   | 14.12.2019 | Architektur v. 25.11.2019 eingeleitet         | URM  |
| E   | 07.12.2019 | Änderung gem. Mails v. 12.12.2019             | URM  |
| D   | 30.11.2019 | Änderung gem. Telefonat v. 30.11.2019         | URM  |
| C   | 30.11.2019 | Anpassungen gem. Mails v. 27.11. & 29.11.2019 | URM  |
| B   | 02.11.2019 | Anpassungen gem. Bespr. v. 01.11.2019         | URM  |
| A   | 01.11.2019 | 1.Ausgabe                                     | URM  |
| Rev | Datum      | Geändert                                      | Gez. |



Schönstatt am Kahlenberg  
**VORABZUGSPPLAN**  
 Änderungen vorbehalten  
 A-1190 Wien, Sulzwiese

**EINREICHPLAN**

|  |   |           |            |
|--|---|-----------|------------|
|  | NATURMASSE NEHMEN, KOTEN UND EINBRINGLICHKEIT PRÜFEN!   | Datum:    | 01.11.2019 |
|  | Alle angegebenen Maße sind Fertigmaße inkl. aller Oberflächen wie Verputz, Stein, diverse Beläge etc. (wenn nicht anders im Plan angegeben) | Plan Nr.: | GR-001     |
|  |   | Maßstab:  | 1:50       |
|  |   | Format:   | A0 Basis   |
|  |   | Gez.:     | Urschler   |
|  |   | Index:    | K          |

