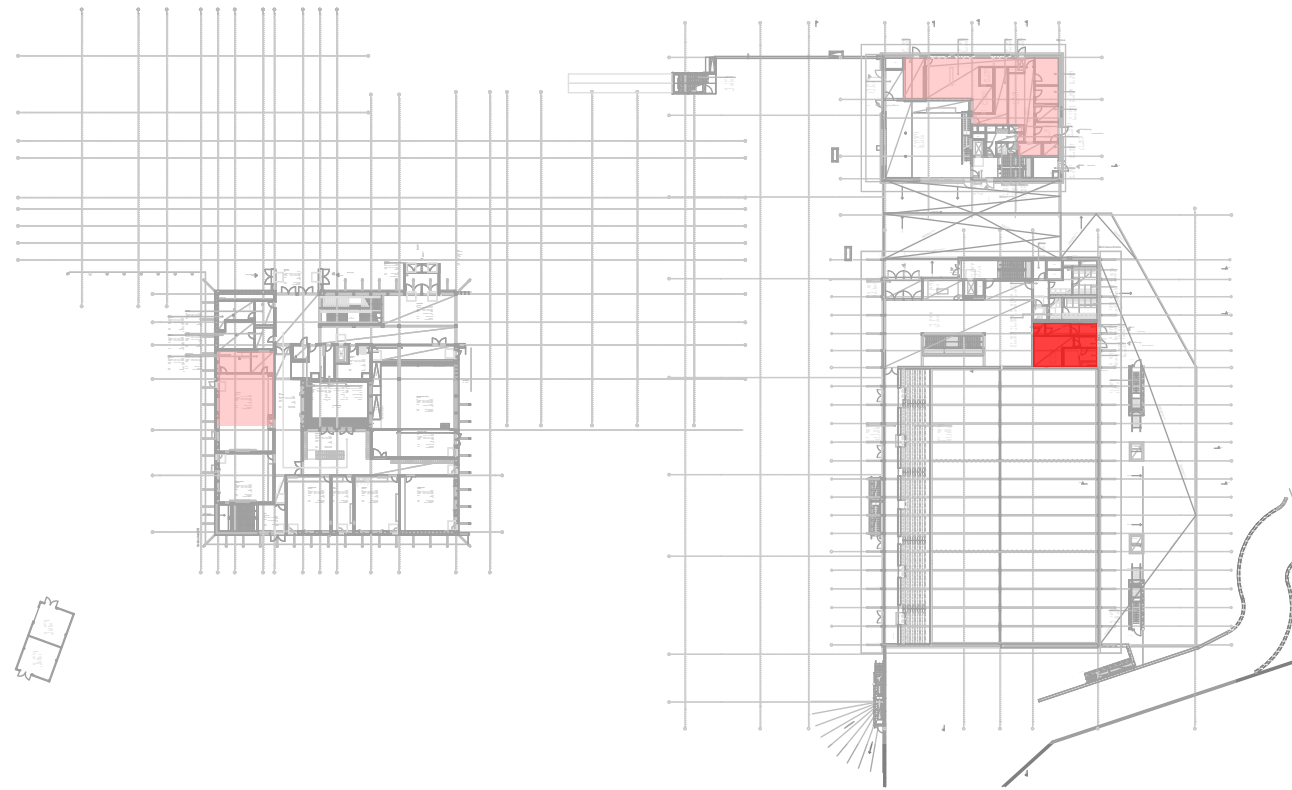


24.09.2025	06	Anpassung WD und Kälteteileitungen	pbb
16.07.2025	05	Anpassung Möbel + Überwachung	pbb
DATUM	INDEX	ÄNDERUNG	BEARBEITER



Kücheneinrichtung Mehrzweckhalle		
alle CNS-Möbel H2		
16 Vorbereitung		
16 . 1	1	Stück Handwaschbecken mit Sensor Armatur
16 . 1a	1	Stück Papierhandtuch- und Seifenspender über HWB
16 . 2	1	Stück Unterbau HWB mit Klappe 400mm + Standort: Wasserenthärtung
16 . 3	1	Stück Unterbau für Schneidbretter 300mm
16 . 4	1	Stück Einfahrmische 500mm
16 . 5	1	Stück Becken inkl. Mischbatterie+Abtropffläche
16 . 6	1	Stück Spülenschränk mit Tür ca. 500 mm
16 . 7	2	Stück Unterschrank mit 4 Auszügen, neutral ca. 400 mm
16 . 8	1	Stück Unterschrank mit Flügeltür 400mm
16 . 9	4	Stück Hängeschrank 500mm
16 . 10	4	Stück Beleuchtung Hängeschrank
16 . 9a	3	Stück Hängeschrank 600mm
16 . 10a	3	Stück Beleuchtung Hängeschrank
16 . 11	3,2	lfm Arbeitsplatte CNS Tiefe ca. 800 mm
16 . 12	5,2	lfm Sockelblende 150mm
Produktion		
16 . 14	1	Stück Unterschrank mit Flügeltür 400mm
16 . 13	1	Stück Unterschrank mit 3 Auszügen, neutral ca. 400 mm
16 . 15	1	Stück Haushaltsbackofen inkl. Unterschrank
16 . 16	1	Stück Induktionskochfeld 4 Platten
16 . 17	1	Stück Unterschrank unter Ceranfeld mit Tür und Schalterblende ca. 1000 mm
16 . 18	2	Stück Unterschrank mit 3 Auszügen, neutral ca. 400 mm
16 . 19	3,2	lfm Arbeitsplatte CNS Tiefe ca. 800 mm
16 . 20	7,1	lfm Sockelblende 150mm
16 . 21	3	Stück Blende
16 . 22	1	Stück Haube über Kochfeld
16 . 23	1	Stück Bodeneinlauf / Rinne (HLS)
Ausgabe		
16 . 24	5,00	lfm Thekenabdeckung mit Ausschnitten Tiefe ca. 800mm
16 . 25	5,00	lfm Thekenfront + Konstruktion mit Einbauten Höhe ca. 900mm
16 . 26	5,00	lfm Thekensockel mit Hinterleuchtung
16 . 27	5,00	lfm Thekenfront inkl. Leubung - Gästeite - bauseits Hochbau
16 . 28	1	Stück Besteckmulden mit Einsatz
16 . 29	1	Stück Unterbau Kasse mit Auszug/Tür etc
16 . 29a	1	Stück Unterschrank mit Flügeltür 400mm
16 . 30	1	Stück Kasse/Terminal/Screen/Drucker etc

16 . 31	1	Stück Kühlunterbau - 2 Abteile + Instfach - zentralgekühlt
16 . 32	1	Stück Warmausgabe - 3x Bain Marie GN 1/1
16 . 33	1	Stück Warmausgabe - Unterbau offen+ Instfach mit Schalterblende
16 . 34	1	Stück Warmausgabe - Hüstenschutz + Wärmebord + Beleuchtung
16 . 35	1	Stück Kühlvitrine GN 4/1mit Unterbau + Instfach - zentralgekühlt
16 . 37	5	lfm Arbeitsplatte CNS Tiefe ca. 800 mm
16 . 38	5,00	lfm Sockelblende
Schleuse		
16 . 39	1,70	lfm Regale h= 1800mm, t=600mm
Geschirrlager		
16 . 40	5	Stück Geschirrschrank 600 x 600 mm beide Seiten mit Tür
16 . 40a	4,2	lfm Sockelblende 150mm
16 . 41	1,20	lfm Regale h= 1800mm, t=600mm
Spüle		
16 . 42	1	Stück Handwaschbeckenausgüßkombination
16 . 42a	1	Stück Papierhandtuch- und Seifenspender über HWB
16 . 43	1	Stück Zulaufsch mit Spülbecken ca. 600x400 mm inkl. Schlauchbrause,
16 . 44	1	Stück Haubenspülmachine
16 . 45	1	Stück Ablaufsch ca. 1400 mm offen mit Korbschienen
16 . 46	1	Stück Wandbord für Körbe ca. 1400 mm
16 . 47	1	Stück Enthärtungsmodul
16 . 48	2	Stück Fahrer Abfallbehälter
16 . 49	1	Stück Bodeneinlauf / Rinne (HLS)
16 . 50	1	Stück Abluftshaube / Lüftungsdecke für Spülmachine- HLS
16 . 51	1	Stück Schlauchwasseranschluss Wandarmatur
16 . 52	1	Stück Schlauchroller + Mikrosprayanlage
Anlieferung		
16 . 53	1	Stück Handwaschbecken mit Unterbau
16 . 53a	1	Stück Papierhandtuch- und Seifenspender über HWB
16 . 54	1	Stück Bodeneinlauf / Rinne (HLS)
16 . 55	1	Stück Schlauchwasseranschluss Wandarmatur
16 . 56	1	Stück Bodeneinlauf / Rinne (HLS)
16 . 57	1	Stück Schlauchwasseranschluss Wandarmatur

17 Kältetechnik		
Kühlstellen		
Küchraum Getränke - Lager		
17 . 1	1	Stck Kühlraum ca. 6,4qm mit Tür in CNS
17 . 3	2	Stck Beleuchtung + Schalter
17 . 4	1	Stück Tauwasserablauf
17 . 4a	1	Stck Sonstiges (Rammenschutz , Blenden etc) -nicht im Plan
17 . 5	2	Stück Kühlschrank GN 2/1 - zentralgekühlt
Kälteerzeugung - CO2 - Lager		
17 . 10	1	Stck Kompakttaggerat CO2 NK
17 . 10	12	Kg Kältemittel CO2 NK
Verdampfer, Kühlstellen - CO2		
17 . 2	1	Stck Verdampfer NK - CO2
17 . 11	1	Stck Deckenluke Kühlraum
22 Gaswarneinrichtung CO2 Überwachung		
21 . 1	14	Stück Sensoreinheit Kältemittelüberwachung CO2
21 . 2	15	Stück Warneinheit Kältemittelüberwachung CO2
21 . 3	9	Stück Signaleinheit /Blitzleuchte Kältemittelüberwachung CO2
21 . 4	9	Stück Hupe
21 . 7	1	Stück Tableau

LIEGENSCHAFT:		GEMARKUNG:	
SCD Schulcampus Deisenhofen		FLURNUMMER (N):	
PROJEKT / BAUWERK:		LEISTUNGSBEREICH:	
Mensa, Lehrküche, Mehrzweckhalle		Küchentechnik	
PLANINHALT:		LEISTUNGSPHASE:	
Schlitz und Durchbruchplan + Trassenplan + CO2 Überwachung Mehrzweckhale EG		Ausführungsplanung	
PLANVERFASSER / PLANFERTIGER DER KÜCHENPLANUNG		MASSSTAB: 1:50	
BAUHERR:		PLAN-NR:	
Zweckverband Staatlich weiterführende Schulen im Süden des Landkreises München		SCD_XXXXSX_KUD_PBB_5_GR_E G_0_0_V_07	
		ERSTELLER:	
		INDEX: 07	
		STATUS: Freigabe	
		DATUM: 05.02.2026	