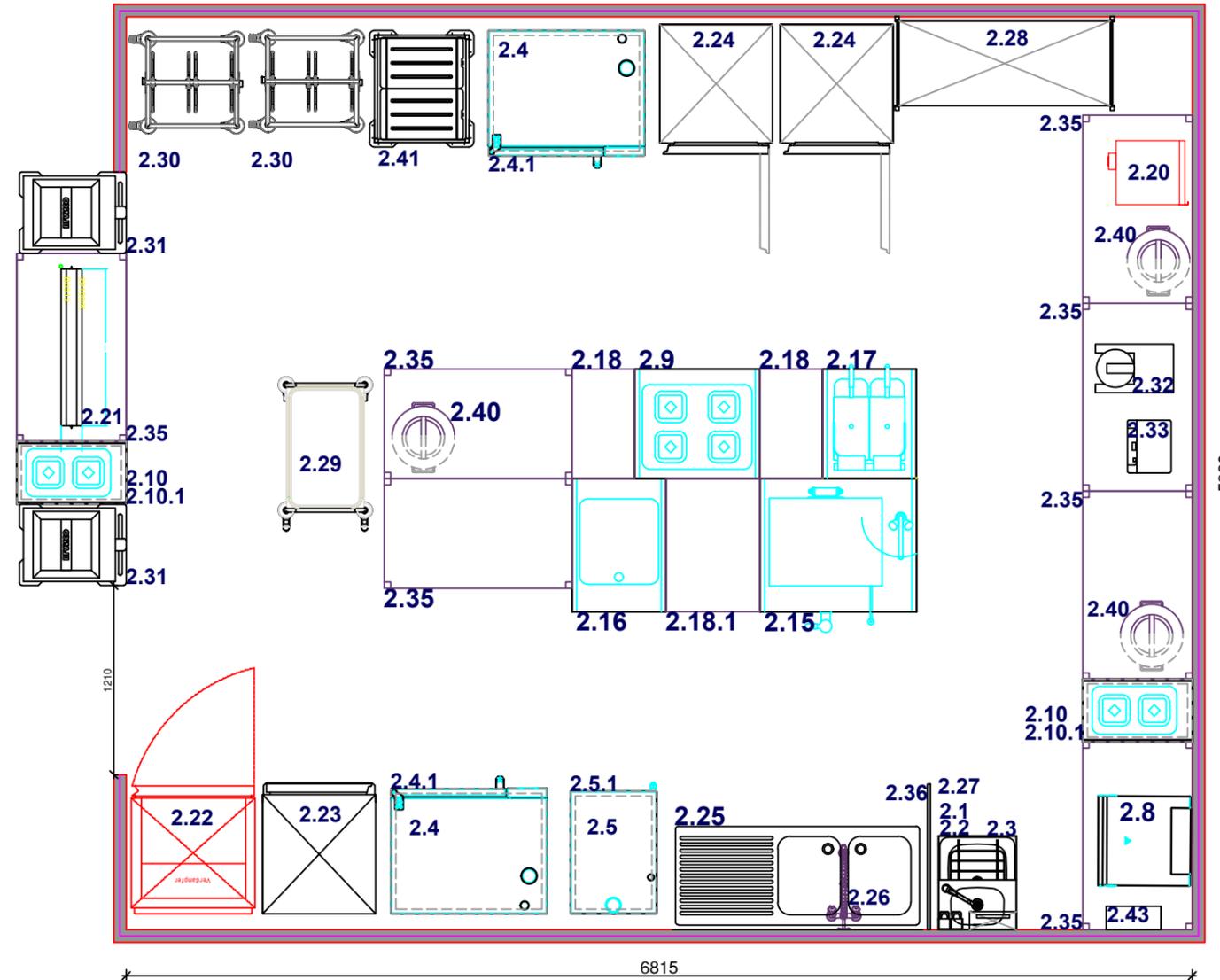


National Teams

Kitchen National Teams	
Pos.	Product
2.1	Desinfectant dispenser
2.2	Soap dispenser
2.3	Towel dispenser
2.4	Combi Steamer 10.1 MagicPilot
2.4.1	pedestal for 2.4
2.5	Combi Steamer SpaceCombi compact Magic Pilot
2.5.1	pedestal for 2.5
2.8	Salamander
2.9	4-zone electrical induction cooker
2.10	2-zone electrical induction cooker (counter top m...
2.10.1	pedestal for 2.10
2.15	Braisiere
2.16	Griddle pan
2.17	1 double deep fryer
2.18	block workbench
2.18.1	block workbench
2.20	Holdomat
2.21	Quarz-Compact Heating bridge or lamps
2.22	8x GN 1/1 Convection refrigerator/freezer
2.23	Deep freezer MAGNOS GN2/1
2.24	Refrigerator MAGNOS GN2/1
2.25	double sink (1600 x 660)
2.26	dish rinser
2.27	Handwash basin Combination (500 x 600)
2.28	Shelf max 1200 kg (1400 x 600)
2.29	Trolley
2.30	Plate stacking systems
2.31	Plate dispenser
2.32	kitchen machine
2.33	electronic kitchen scales
2.35	Table (1200 x 700 x 850)
2.36	splatter guard
2.37	GN Trays 2,5 cm deep
2.38	GN Grates
2.39	GN Trays flat
2.40	Waste bin
2.41	Trolley with small size equipment
2.42	cutting boards red/blue
2.43	ambulance box
2.44	plates with lids (retained samples)



Edgar Fuchs **361°**
OF COMPE
TENCE IN
PLAN
NING!

Projekt Kocholympiade 2020
Stuttgart

Bauherr

Bauabschnitt

Planart Aufstellplan

Das Urheberrecht an dieser Zeichnung verbleibt uns. Der Empfänger darf sie nur zum eigenen Gebrauch nutzen. Ohne unsere schriftliche Genehmigung darf sie weder kopiert noch vervielfältigt, auch nicht dritten Personen zugänglich gemacht werden. Zuwiderhandlungen haben zivil- und strafrechtliche Folgen.

Datum 10.10.2019

Maßstab 1:40

Gezeichnet SCO

Dateiname

Plan-Nr.

Ansprechpartner

Magnolienweg 28
D- 63741 Aschaffenburg

Tel: +49 6021 / 8402-0
Fax: +49 0621 / 840289

www.edgar-fuchs.com
info@edgar-fuchs.com

