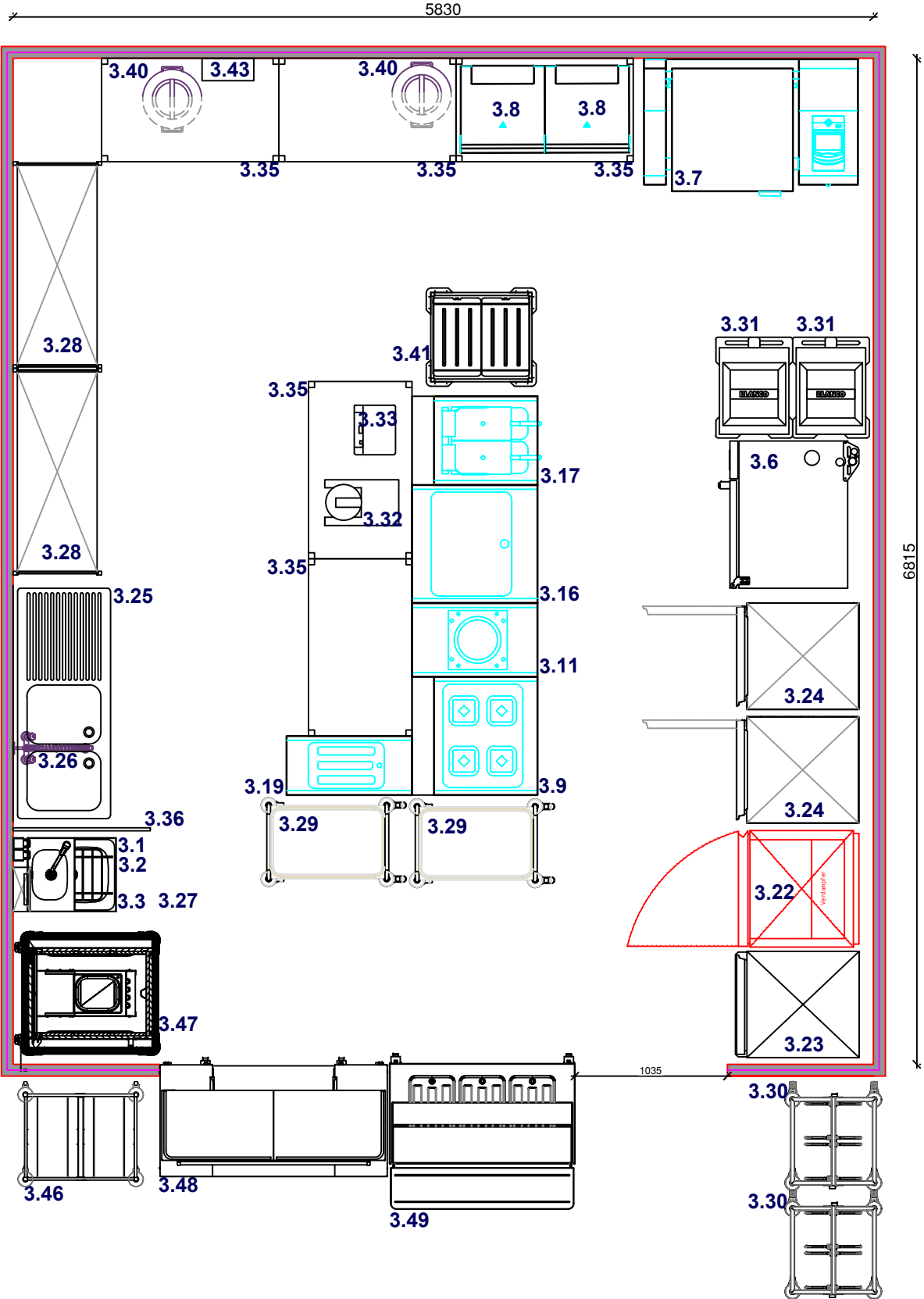


Community Catering and Military Teams

Community Catering and Military Teams	
Pos.	Product
3.1	Desinfectant dispenser
3.2	Soap dispenser
3.3	Towel dispenser
3.6	Combi Steamer FlexiCombi TEAM 6.1/10.1 MagicPilot
3.7	FlexiChef size 2, capacity of 75 litres
3.8	Salamander
3.9	4-zone electrical induction cooker
3.11	1 electrical quick-wok
3.16	1 electrical griddle plate
3.17	1 double deep fryer
3.19	BainMarie 1/1 GN
3.21	Quarz-Compact Heating bridge
3.22	Blas chilles
3.23	GN12/1 Convection freezer
3.24	GN2/1 Convection refrigerator
3.25	double sink (1600 x 660)
3.26	dish rinser
3.27	Handwash basin Combination (500 x 600)
3.28	Shelf max 1200 kg (1400 x 600)
3.29	Trolley
3.30	Plate stacking systems
3.31	Plate dispenser
3.32	Kitchen machine
3.33	electronic kitchen scales
3.35	Table (1200 x 700 x 850)
3.36	splatter guard
3.37	GN Trays 2,5 cm deep
3.38	GN Grates
3.39	GN Trays flat
3.40	Waste bin
3.41	Trolley with small size equipment
3.42	cutting boards red/blue
3.43	ambulance box
3.44	plates with lids (retained samples)
3.45	meal trays for free flow system
3.46	Tray clearing trolley
3.47	Banquet trolley, heated
3.48	Blanco Coon BC FS 2
3.49	Basic Line W3



Edgar Fuchs
© 361°
OF COMPETENCE IN
PLANNING!

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

