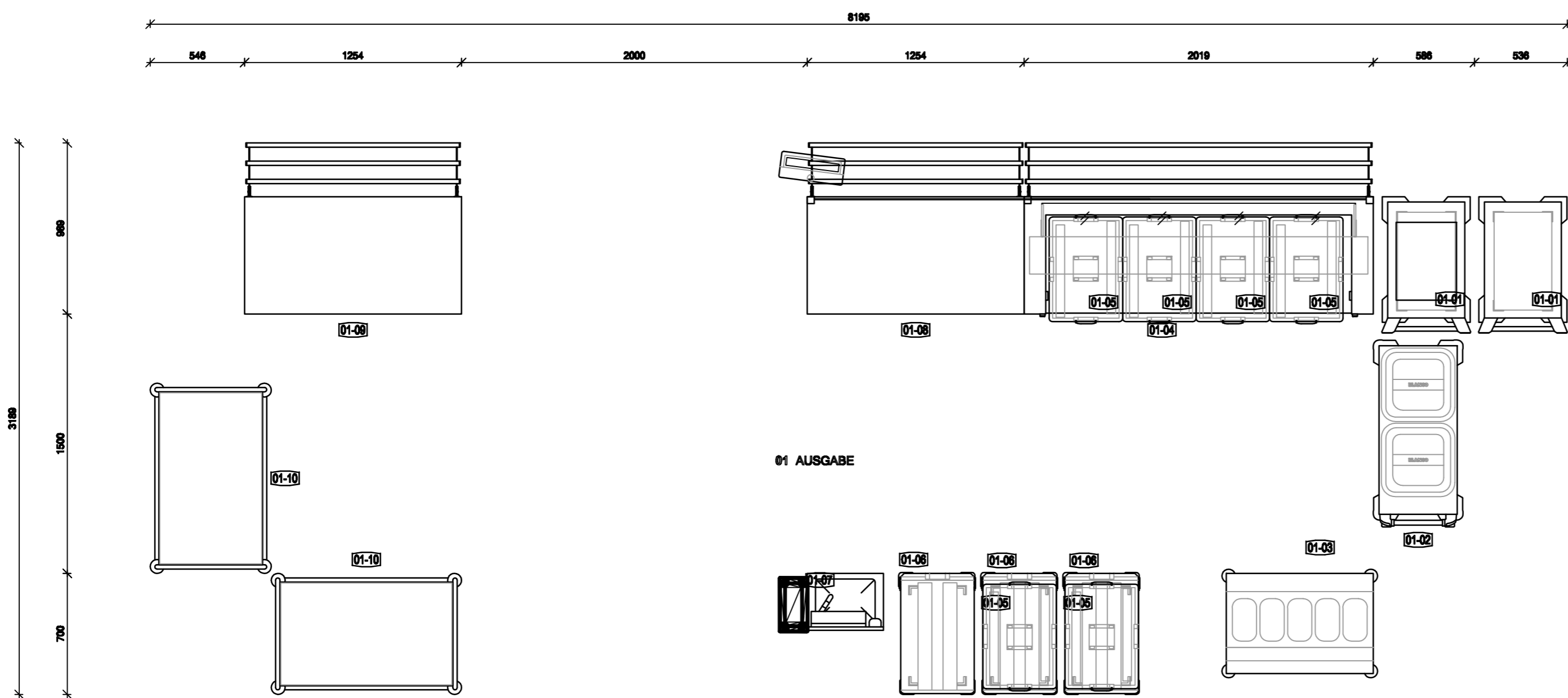


Masstab:1:25



Um gastronomischen Nutzern ein Betriebskonzept unter Einhaltung der Hygienerichtlinien und Abstandsgebote zu ermöglichen, ist es das ausdrückliche Ziel des Verfassers das Werk der Allgemeinheit zur Verfügung zu stellen. Jedermann ist befugt zur Weiterentwicklung, Anpassung für den Einsatzzweck. Das Werk hat keinen Anspruch auf Richtigkeit und Vollständigkeit, es soll vielmehr als anregender Baustein für eine Gesamtlösung verstanden werden. Die Einhaltung der Hygieneprinzipien ist sicherzustellen und im Einzelfall zu prüfen.

In order to enable gastronomic users an operating concept in compliance with the hygiene guidelines and distance requirements, the author's express goal is to make the work available to the general public. Everyone is authorized to further develop, adapt for the intended purpose. The work does not claim to be correct and complete, rather it should be understood as a stimulating component for an overall solution. Adherence to the hygiene principles must be ensured and checked in individual cases.

Danksagung für den Gedankenaustausch und die Inspirationen folgender Unternehmen:
Acknowledgments for the exchange of ideas and inspirations from companies:
TC-POS, AVUS, BLANCO-Professional and SPECIFI-GLOBAL



Pos	St qty	Gerätebezeichnung	description	Anschluss connection			
				Stecker plug	Leistung load (kW)	Gesamt total (kW)	Spannung current (V)
01-01	2	Tablettspender Tablets upside down	tray dispenser - tray upside down		-		
01-02	1	Tellerspender 2x80 Teller	plate dispenser 2x80 plates	X	1,20	1,20	230 / 1N
01-03	1	Besteckspender	cutlery dispenser		-		
01-04	1	Ausgabe mit Einstellbord	plain buffet with placement board	X	1,00	1,00	230 / 1N
01-05	6	Speisentransportbehälter, Polypropylen, beheizt, Toplader	food transport container, polypropylene, heated, top loading	X	0,40	2,40	230 / 1N
01-06	3	Speisentransportbehälter, Polypropylen, beheizt, Frontlader	food transport container, polypropylene, heated, front loading		-		
01-07	1	mobiles Handwaschbecken Wasser- und Abwassertank, Durchlauferhitzer, Seife, Desinfektions-, Handtuchspender, Papierkorb	mobile hand-washing basin, water and drain containers, flow heater, soap-desinfection- towel dispenser, paper bin	X	3,5	3,50	230 / 1N
01-08	1	Ausgabe	plain buffet		-		
01-08-1	1	Kassensystem, berührungslos	cashier system, touch free	X	0,2	0,20	230 / 1N
01-09	1	Ausgabe	plain buffet		-		
01-10	2	Abraum-Sortierwagen	clearing und sorting trolley		-		
						8,30	

Maßstab / scale: 1/25
Blattgröße / sheet: DIN A2
Datum / date: 16.05.2020

Konzeptstudie Ausgabe "Hygiene Go-To"
concept study food distribution "hygienic go-to"

Fachplanung Verpflegungssysteme
foodservice equipment design

HENKE | ifg

Brackel@Hamburg | Sittensen@Bremen | Fulda@Frankfurt

HENKE Grossküchenplanung GmbH
Suhrkampen 15 B
D 21438 Brackel
Telefon: +49 4185 79 99 99 10
info@henke-ifg.de www.henke-ifg.de

Copyright (C) 2020 Rolf Henke | This work may be used by everyone regarding to the regulations of ifrOSS license of free content terms and conditions of license can be accessed under: http://www.ifrOSS.de/Lizenzen/LizenzFuerFreiInhalte.html

Copyright (C) 2020 Rolf Henke | Dieses Werk kann durch jedermann gemäß den Bestimmungen der ifrOSS Lizenz für Freie Inhalte genutzt werden. Die Lizenzbedingungen können abgerufen werden unter: http://www.ifrOSS.de/Lizenzen/LizenzFuerFreiInhalte.html