

Küchenplanung - Checkliste

Projekt: _____

- Bei Umbau Küche auf vorh. Installationen achten
- Pfeiler, Vorsprünge und Brüstungshöhen genau aufnehmen
- Wege zum Eintransport von Möbeln und Haube beachten
- Bei Borden von Decke auf freie Deckenunterkonstruktion achten
- Wandbereich von Hängeschränken muss stabil sein
- Flüssiggas
- Erdgas
- Enthärtung von Wasser
- Kühlung v. Kühltischen Zentral oder Extern
- CNS-Verblendungen werden nachtr. berechnet
- Bodenrinnen vor Kochkessel/Kipper
- Bodenabläufe
- Schlauchroller
- Hygienestation
- Auf Medienanschlüsse hinweisen (wie Bondrucker)
- Energiesparhaube ?
- Haubenüberstände bei Kochblock ringsum 200 mm
- Haubenüberstände bei Dämpfer nach vorn 400 mm
- Sockelaufstellung
- Sind Geräte sockelfähig ?
- Auf gleiche Arbeitshöhen der Geräte achten
- Standrohre, Ablaufventil bei Spülen

Notizen: _____

Unterschrift Bearbeiter Datum
(alle Punkte erledigt)