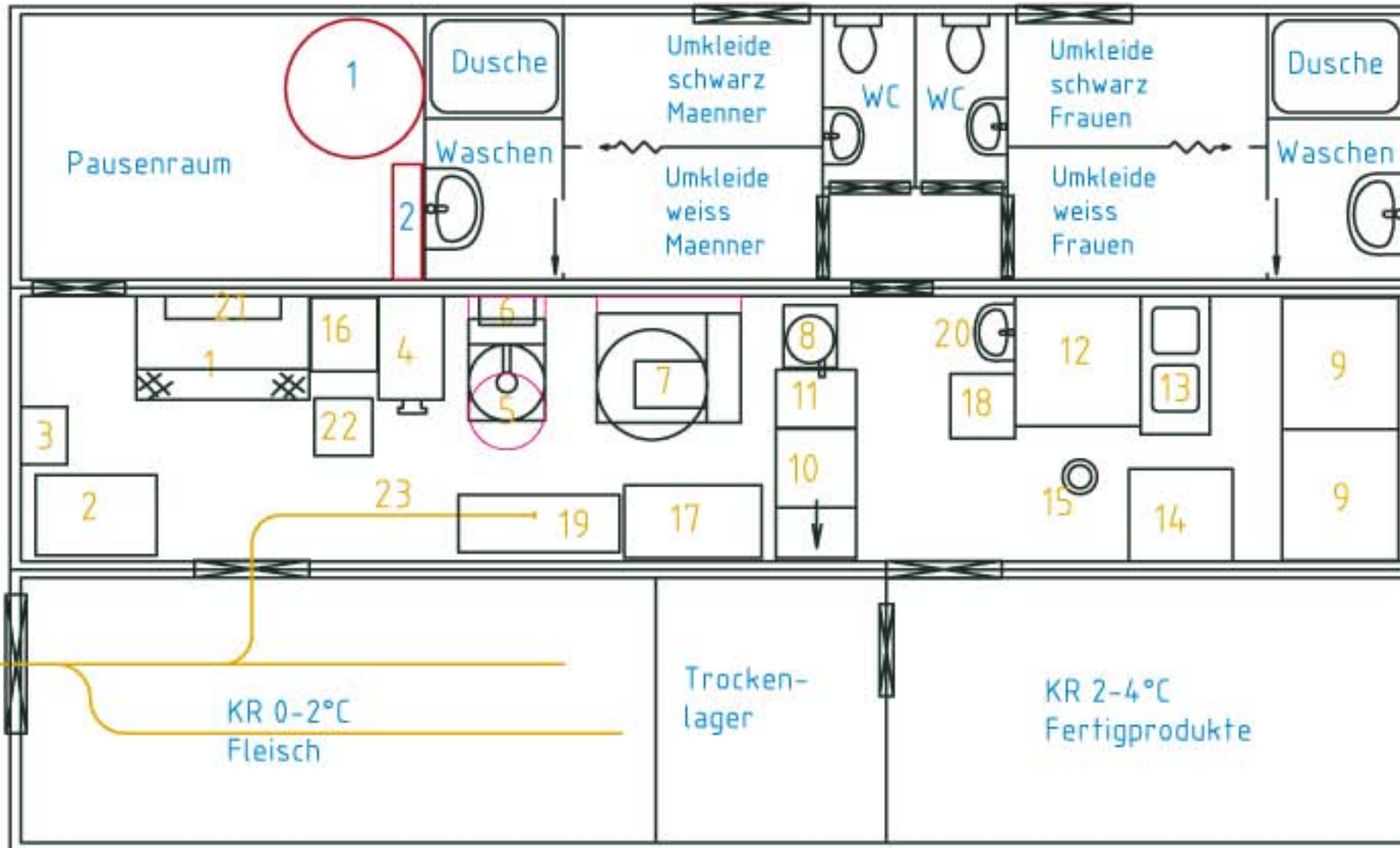


- 1. Boiler
- 2. Elektroverteilung

Eingang Personal ↓

Eingang Personal ↓



Sozialcontainer
40ft
Var. 1

Produktions-
container 40ft

Kuehlcontainer 40ft

Andock-
stelle

KR 0-2°C
Fleisch

Trocken-
lager

KR 2-4°C
Fertigprodukte

Produktionscontainier:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1) Zerlegetisch | 13) Spuele |
| 2) Entschwartmaschine | 14) Rauchwagen, 2 Stück |
| 3) Tischwaage elektron. | 15) Rot.dusche an der Decke |
| 4) Fleischwolf | 16) Standsaege |
| 5) Menger | 17) Speckschneider, fahrbar |
| 6) Eismaschine an der Decke | 18) Raucherzeuger |
| 7) Kutter | 19) Mengmulde, fahrbar |
| 8) Kolbenfüller | 20) Hygiene, Waschbecken |
| 9) Kochkessel (Elektro) | 21) Wandbord |
| 10) Klapptisch | 22) Hocker |
| 11) Tisch | 23) Rohrbahn |
| 12) Heiss-/Kaltrauch | |

Fleischereitechnik		Oberfläche	Maßstab 1:50	Position	Menge
Gebr. Hornickel GmbH			Gebr. Hornickel GmbH Fleischereitechnik Sandfleck 6, 98597 Breitungun		Tel. 0049 (0) 36848 82400 Fax: 0049 (0) 36848 40835
		Datum	Name	Modulare Wurstfabrik 3- er Kombination, Raumhoehe 2,50m	
		Bearb. 26.08.05	a.haas		
		Gepr.			
		Norm			
Zust. Änderungen	Datum	Name	Datensign		Blatt 1