

Eichhof West, Kriens

TECHNISCHE INDIKATOREN

21 - Planstudie

Geschoss: UG/EG

7552rev_gfp B/23.01.24

Bereichsbezeichnung	*Anschlusswerte Elektro, Küchen- geräte in KW	**Abluftmengen in m3/h für Küchengeräte	***Kälteleistung in Watt, inkl. Zellen Plus/Minus
---------------------	---	---	---

Dies sind erste überschlagswerte der voraussichtlich benötigten Leistungen zum Betrieb der Gerätschaften der Gastronomie.
Die Angaben sind als Richtwerte zu betrachten. Detaillierte Kennzahlen werden im Rahmen der Vorprojektphase erarbeitet.

Anlieferung/Entsorgung/Lager	10	0	3'500	1'800
Abwäscherei	65	1'200	0	0
Fertigungsküche	165	5'800	2'400	1'200
Bar	45	0	1'800	0
Zusammenzug	285	7'000	7'700	3'000

Annahme:

Die Berechnungen basieren darauf, dass sämtliche Kühlgeräte als zentralgekühlt eingesetzt werden. Sollten einzelne oder alle Geräte mit Eigenkühlung eingesetzt werden, erhöht sich die geforderte Abluftmenge für die Be- und Entlüftung der Raumflächen. Gleichzeitig gibt es Änderungen bei den Anschlusswerten Elektro sowie bei der Kälteleistung.

- *Die Elektrowerte sowie die Lüftungswerte sind mit einem Gleichzeitigkeitsfaktor von **0.60** zu planen.
- **In dieser Tabelle **nicht** enthalten sind sämtliche Luftmengen für die Be- und Entlüftung der Raumflächen.
- ***In dieser Tabelle **nicht** enthalten sind Kälteleistungen die für die Klimatisierung der Räume benötigt wird.

Wasserqualitäten:

Rohwasser kalt und warm

Enthärtetes Wasser ca. 5-9°fH

Osмосewasser wird mit separaten Modulen vom Spülmaschinehersteller bei Bedarf erzeugt