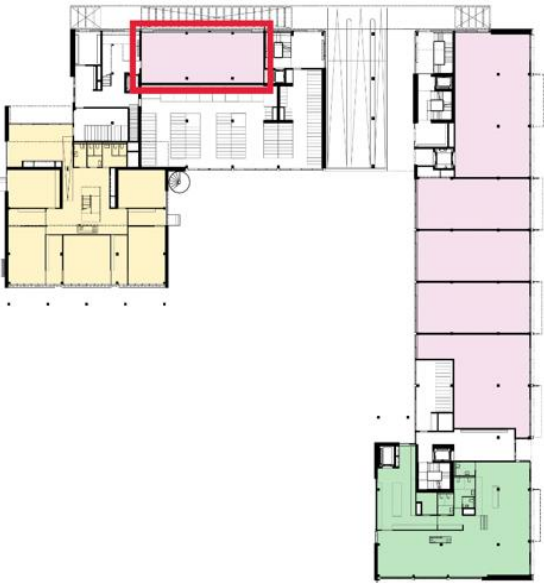


SBBVolta Nord BF 2.1		Lageplan der Fläche einfügen	
<div><div>Mieter</div><div>Verkauf Non Food</div><div>Etage</div><div>EG</div><div>Raum</div><div>Teil 1</div><div>Ersteller/-in</div><div>KHI ms, ENP dj</div><div>Datum</div><div>19.01.23</div><div>Version</div></div>		<div></div>	
<div><div>100</div><div>Raumdaten</div><div>101</div><div>Fläche</div><div>102</div><div>Lichte Raumhöhe</div><div>103</div><div>Nutzlast:</div></div>		<div><div>Im GAB vorhanden</div><div>Im MAB benötigt</div><div>162 [m²]</div><div>Die lichte Raumhöhe ist abhängig von der massgebenden UK der Haustechnikinstallationen des GAB und der darunterliegenden Mieterinstallationen (siehe Schnitte Ladenlokal)</div><div>500 [kg/m²]</div></div>	
<div><div>200</div><div>Wärmeanfall im Raum</div><div>201</div><div>Wärmelast gesamt im Raum</div></div>		<div><div>-</div><div>-</div><div>[W]</div></div>	
<div><div>300</div><div>Heizung</div><div>301</div><div>Gesamtleistung Heizung</div><div>302</div><div>Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</div><div>303</div><div>Gesamtleistung Torluftschieier</div><div>304</div><div>Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</div><div>305</div><div>Anzahl Torluftschieier Mieter</div></div>		<div><div>4'050 [W]</div><div>33 / 28 [° C]</div><div>25'000 [W]</div><div>33 / 28 [° C]</div><div>-</div><div>-</div><div>[W]</div><div>[° C]</div><div>[W]</div><div>[° C]</div><div>[Stk.]</div></div>	
<div><div>400</div><div>Lüftung/Klima</div><div>401</div><div>Zuluftmenge</div><div>402</div><div>Abluftmenge</div><div>403</div><div>Extraktion aus WC</div><div>404</div><div>Abführbare Wärmelast über Zuluft</div><div>405</div><div>Zuluftmenge Küche</div><div>406</div><div>Extrahierte Luftmenge Küche</div></div>		<div><div>440 [m³/h]</div><div>440 [m³/h]</div><div>WC oben inkl.</div><div>0</div><div>- [m³/h]</div><div>- [m³/h]</div><div>[m³/h]</div><div>[m³/h]</div></div>	
<div><div>500</div><div>Komfortkälte</div><div>501</div><div>Raumtemperatur innen Winter/Sommer</div><div>502</div><div>Abführbare Wärmelast über ULK (Umluftkühlgerät)</div><div>503</div><div>Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</div><div>504</div><div>Interne Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)</div><div>505</div><div>Externe Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)</div><div>506</div><div>Maximale Personenzahl (Restaurant/Küche)</div><div>507</div><div>Anzahl UKL</div></div>		<div><div>20 / 26 [° C]</div><div>4'475 [W]</div><div>18 / 21 [° C]</div><div>-</div><div>-</div><div>-</div><div>-</div><div>[° C]</div><div>[W]</div><div>[W]</div><div>[Personen]</div><div>[Stk.]</div></div>	
<div><div>600</div><div>Gewerbliche Kälte</div><div>601</div><div>Rückkühlleistung</div><div>602</div><div>Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</div></div>		<div><div>- [W]</div><div>- [° C]</div><div>[W]</div><div>[° C]</div></div>	
<div><div>700</div><div>Sanitärinstallationen</div><div>701</div><div>Kaltwasser</div><div>702</div><div>Brauchwarmwasser</div><div>703</div><div>Schmutzabwasser</div><div>703</div><div>Fettabwasser</div></div>		<div><div>Ja</div><div>Nein</div><div>Ja</div><div>Nein</div><div>Ja/Nein</div><div>Ja/Nein</div></div>	
<div><div>800</div><div>Elektrische Anlage</div><div>801</div><div>Elektroanschlusswert</div></div>		<div><div>63.0 [A]</div><div>[A]</div></div>	

Legende:

GAB = Grundausbau

MAB = Mieterausbau

vom Mieter auszufüllen

Von der SBB auszufüllen

Nur für Gastronomie auszufüllen

Datum und Unterschrift Mieter: