


SBB		Volta Nord BF 2.1		Lageplan der Fläche einfügen													
<table><tr><td>Mieter</td><td>Verkauf Food</td></tr><tr><td>Etage</td><td>EG</td></tr><tr><td>Raum</td><td>Teil 1</td></tr><tr><td>Ersteller/-in</td><td>KHI ms, ENP dj</td></tr><tr><td>Datum</td><td>19.01.2023</td></tr><tr><td>Version</td><td></td></tr></table>		Mieter	Verkauf Food	Etage	EG	Raum	Teil 1	Ersteller/-in	KHI ms, ENP dj	Datum	19.01.2023	Version					
Mieter	Verkauf Food																
Etage	EG																
Raum	Teil 1																
Ersteller/-in	KHI ms, ENP dj																
Datum	19.01.2023																
Version																	
		Im GAB vorhanden		Im MAB benötigt													
100 Raumdaten																	
101 Fläche		191 [m²]		<div></div> [m²]													
102 Lichte Raumhöhe		Die lichte Raumhöhe ist abhängig von der massgebenden UK der Haustechnikinstallationen des GAB und der darunterliegenden Mieterinstallationen (siehe Schnitte Ladenlokal)															
103 Nutzlast:		500 [kg/m²]		<div></div> [kg/m²]													
200 Wärmeanfall im Raum																	
201 Wärmelast gesamt im Raum		- -		<div></div> [W]													
300 Heizung																	
301 Gesamtleistung Heizung		4'850 [W]		<div></div> [W]													
302 Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)		33 / 28 [° C]		<div></div> [° C]													
303 Gesamtleistung Torluftscheier		25'000 [W]		<div></div> [W]													
304 Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)		33 / 28 [° C]		<div></div> [° C]													
305 Anzahl Torluftscheier Mieter		- -		<div></div> [Stk.]													
400 Lüftung/Klima																	
401 Zuluftmenge		800 [m³/h]		<div></div> [m³/h]													
402 Abluftmenge		800 [m³/h]		<div></div> [m³/h]													
403 Extraktion aus WC		WC oben inkl.															
404 Abführbare Wärmelast über Zuluft		0															
405 Zuluftmenge Küche		- [m³/h]		<div></div> [m³/h]													
406 Extrahierte Luftmenge Küche		- [m³/h]		<div></div> [m³/h]													
500 Komfortkälte																	
501 Raumtemperatur innen Winter/Sommer		20 / 26 [° C]		<div></div> [° C]													
502 Abführbare Wärmelast über ULK (Umluftkühlgerät)		3'300 [W]		<div></div> [W]													
503 Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)		18 / 21 [° C]		<div></div> [° C]													
504 Interne Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)		- -		<div></div> [W]													
505 Externe Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)		- -		<div></div> [W]													
506 Maximale Personenzahl (Restaurant/Küche)		- -		<div></div> [Personen]													
507 Anzahl UKL		- -		<div></div> [Stk.]													
600 Gewerbliche Kälte																	
601 Rückkühlleistung		- [W]		<div></div> [W]													
602 Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)		- [° C]		<div></div> [° C]													
700 Sanitärinstallationen																	
701 Kaltwasser		Ja Ja/Nein		<div></div> Ja/Nein													
702 Brauchwarmwasser		Nein Ja/Nein		<div></div> Ja/Nein													
703 Schmutzabwasser		Ja Ja/Nein		<div></div> Ja/Nein													
703 Fettabwasser		Nein Ja/Nein		<div></div> Ja/Nein													
800 Elektrische Anlage																	
801 Elektroanschlusswert		80.0 [A]		<div></div> [A]													

Legende:

GAB = Grundausbau

MAB = Mieterausbau


vom Mieter auszufüllen

Von der SBB auszufüllen

Nur für Gastronomie auszufüllen

Datum und Unterschrift Mieter:

.....

SBB		Volta Nord BF 2.1		Lageplan der Fläche einfügen													
<table><tr><td>Mieter</td><td>Verkauf 1 (Food)</td></tr><tr><td>Etage</td><td>EG</td></tr><tr><td>Raum</td><td>(Teil 2)</td></tr><tr><td>Ersteller/-in</td><td>KHI ms, ENP dj</td></tr><tr><td>Datum</td><td>19.01.2023</td></tr><tr><td>Version</td><td></td></tr></table>		Mieter	Verkauf 1 (Food)	Etage	EG	Raum	(Teil 2)	Ersteller/-in	KHI ms, ENP dj	Datum	19.01.2023	Version					
Mieter	Verkauf 1 (Food)																
Etage	EG																
Raum	(Teil 2)																
Ersteller/-in	KHI ms, ENP dj																
Datum	19.01.2023																
Version																	
		Im GAB vorhanden		Im MAB benötigt													
100		Raumdaten															
101		Fläche		101.8 [m²]													
102		Lichte Raumhöhe		Die lichte Raumhöhe ist abhängig von der massgebenden UK der Haustechnikinstallationen des GAB und der darunterliegenden Mieterinstallationen (siehe Schnitte Ladenlokal)													
103		Nutzlast:		500 [kg/m²]													
200		Wärmeanfall im Raum															
201		Wärmelast gesamt im Raum		[W]													
300		Heizung															
301		Gesamtleistung Heizung		2'550 [W]													
302		Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)		33 / 28 [° C]													
303		Gesamtleistung Torluftschleier		25'000 [W]													
304		Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)		33 / 28 [° C]													
305		Anzahl Torluftschleier Mieter		[Stk.]													
400		Lüftung/Klima															
401		Zuluftmenge		400 [m³/h]													
402		Abluftmenge		400 [m³/h]													
403		Extraktion aus WC		WC oben inkl.													
404		Abführbare Wärmelast über Zuluft		0													
405		Zuluftmenge Küche		[m³/h]													
406		Extrahierte Luftmenge Küche		[m³/h]													
500		Komfortkälte															
501		Raumtemperatur innen Winter/Sommer		20 / 26 [° C]													
502		Abführbare Wärmelast über ULK (Umluftkühlgerät)		1'730 [W]													
503		Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)		18 / 21 [° C]													
504		Interne Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)		[W]													
505		Externe Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)		[W]													
506		Maximale Personenzahl (Restaurant/Küche)		[Personen]													
507		Anzahl UKL		[Stk.]													
600		Gewerbliche Kälte															
601		Rückkühlleistung		[W]													
602		Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)		[° C]													
700		Sanitärinstallationen															
701		Kaltwasser		Ja/Nein													
702		Brauchwarmwasser		Ja/Nein													
703		Schmutzabwasser		Ja/Nein													
703		Fettabwasser		Ja/Nein													
800		Elektrische Anlage															
801		Elektroanschlusswert		63.0 [A]													

Legende:

GAB = Grundausbau

MAB = Mieterausbau

vom Mieter auszufüllen

Von der SBB auszufüllen

Nur für Gastronomie auszufüllen

Datum und Unterschrift Mieter:

SBB		Volta Nord BF 2.1		Lageplan der Fläche einfügen																																			
<table><tr><td>Mieter</td><td>Verkauf 2 (Food)</td></tr><tr><td>Etage</td><td>EG</td></tr><tr><td>Raum</td><td>(Teil 3)</td></tr><tr><td>Ersteller/-in</td><td>KHI ms, ENP dj</td></tr><tr><td>Datum</td><td>19.01.23</td></tr><tr><td>Version</td><td></td></tr></table>		Mieter	Verkauf 2 (Food)	Etage	EG	Raum	(Teil 3)	Ersteller/-in	KHI ms, ENP dj	Datum	19.01.23	Version																											
Mieter	Verkauf 2 (Food)																																						
Etage	EG																																						
Raum	(Teil 3)																																						
Ersteller/-in	KHI ms, ENP dj																																						
Datum	19.01.23																																						
Version																																							
<table><tr><td>100</td><td>Raumdaten</td></tr><tr><td>101</td><td>Fläche</td></tr><tr><td>102</td><td>Lichte Raumhöhe</td></tr><tr><td>103</td><td>Nutzlast:</td></tr></table>		100	Raumdaten	101	Fläche	102	Lichte Raumhöhe	103	Nutzlast:	<table><tr><td colspan="2">Im GAB vorhanden</td><td colspan="2">Im MAB benötigt</td></tr><tr><td colspan="2">100.7 [m²]</td><td colspan="2">[m²]</td></tr><tr><td colspan="4">Die lichte Raumhöhe ist abhängig von der massgebenden UK der Haustechnikinstallationen des GAB und der darunterliegenden Mieterinstallationen (siehe Schnitte Ladenlokal)</td></tr><tr><td colspan="2">500 [kg/m²]</td><td colspan="2">[kg/m²]</td></tr></table>				Im GAB vorhanden		Im MAB benötigt		100.7 [m²]		[m²]		Die lichte Raumhöhe ist abhängig von der massgebenden UK der Haustechnikinstallationen des GAB und der darunterliegenden Mieterinstallationen (siehe Schnitte Ladenlokal)				500 [kg/m²]		[kg/m²]											
100	Raumdaten																																						
101	Fläche																																						
102	Lichte Raumhöhe																																						
103	Nutzlast:																																						
Im GAB vorhanden		Im MAB benötigt																																					
100.7 [m²]		[m²]																																					
Die lichte Raumhöhe ist abhängig von der massgebenden UK der Haustechnikinstallationen des GAB und der darunterliegenden Mieterinstallationen (siehe Schnitte Ladenlokal)																																							
500 [kg/m²]		[kg/m²]																																					
<table><tr><td>200</td><td>Wärmeanfall im Raum</td></tr><tr><td>201</td><td>Wärmelast gesamt im Raum</td></tr></table>		200	Wärmeanfall im Raum	201	Wärmelast gesamt im Raum	<table><tr><td>-</td><td>-</td><td>[W]</td></tr></table>				-	-	[W]																											
200	Wärmeanfall im Raum																																						
201	Wärmelast gesamt im Raum																																						
-	-	[W]																																					
<table><tr><td>300</td><td>Heizung</td></tr><tr><td>301</td><td>Gesamtleistung Heizung</td></tr><tr><td>302</td><td>Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</td></tr><tr><td>303</td><td>Gesamtleistung Torluftschieier</td></tr><tr><td>304</td><td>Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</td></tr><tr><td>305</td><td>Anzahl Torluftschieier Mieter</td></tr></table>		300	Heizung	301	Gesamtleistung Heizung	302	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)	303	Gesamtleistung Torluftschieier	304	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)	305	Anzahl Torluftschieier Mieter	<table><tr><td>2'550 [W]</td><td>[W]</td></tr><tr><td>33 / 28 [° C]</td><td>[° C]</td></tr><tr><td>25'000 [W]</td><td>[W]</td></tr><tr><td>33 / 28 [° C]</td><td>[° C]</td></tr><tr><td>-</td><td>-</td><td>[Stk.]</td></tr></table>				2'550 [W]	[W]	33 / 28 [° C]	[° C]	25'000 [W]	[W]	33 / 28 [° C]	[° C]	-	-	[Stk.]											
300	Heizung																																						
301	Gesamtleistung Heizung																																						
302	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)																																						
303	Gesamtleistung Torluftschieier																																						
304	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)																																						
305	Anzahl Torluftschieier Mieter																																						
2'550 [W]	[W]																																						
33 / 28 [° C]	[° C]																																						
25'000 [W]	[W]																																						
33 / 28 [° C]	[° C]																																						
-	-	[Stk.]																																					
<table><tr><td>400</td><td>Lüftung/Klima</td></tr><tr><td>401</td><td>Zuluftmenge</td></tr><tr><td>402</td><td>Abluftmenge</td></tr><tr><td>403</td><td>Extraktion aus WC</td></tr><tr><td>404</td><td>Abführbare Wärmelast über Zuluft</td></tr><tr><td>405</td><td>Zuluftmenge Küche</td></tr><tr><td>406</td><td>Extrahierte Luftmenge Küche</td></tr></table>		400	Lüftung/Klima	401	Zuluftmenge	402	Abluftmenge	403	Extraktion aus WC	404	Abführbare Wärmelast über Zuluft	405	Zuluftmenge Küche	406	Extrahierte Luftmenge Küche	<table><tr><td>400 [m³/h]</td><td>[m³/h]</td></tr><tr><td>400 [m³/h]</td><td>[m³/h]</td></tr><tr><td>WC oben inkl.</td><td></td></tr><tr><td>0</td><td></td></tr><tr><td>- [m³/h]</td><td>[m³/h]</td></tr><tr><td>- [m³/h]</td><td>[m³/h]</td></tr></table>				400 [m³/h]	[m³/h]	400 [m³/h]	[m³/h]	WC oben inkl.		0		- [m³/h]	[m³/h]	- [m³/h]	[m³/h]								
400	Lüftung/Klima																																						
401	Zuluftmenge																																						
402	Abluftmenge																																						
403	Extraktion aus WC																																						
404	Abführbare Wärmelast über Zuluft																																						
405	Zuluftmenge Küche																																						
406	Extrahierte Luftmenge Küche																																						
400 [m³/h]	[m³/h]																																						
400 [m³/h]	[m³/h]																																						
WC oben inkl.																																							
0																																							
- [m³/h]	[m³/h]																																						
- [m³/h]	[m³/h]																																						
<table><tr><td>500</td><td>Komfortkälte</td></tr><tr><td>501</td><td>Raumtemperatur innen Winter/Sommer</td></tr><tr><td>502</td><td>Abführbare Wärmelast über ULK (Umluftkühlgerät)</td></tr><tr><td>503</td><td>Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</td></tr><tr><td>504</td><td>Interne Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)</td></tr><tr><td>505</td><td>Externe Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)</td></tr><tr><td>506</td><td>Maximale Personenzahl (Restaurant/Küche)</td></tr><tr><td>507</td><td>Anzahl UKL</td></tr></table>		500	Komfortkälte	501	Raumtemperatur innen Winter/Sommer	502	Abführbare Wärmelast über ULK (Umluftkühlgerät)	503	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)	504	Interne Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)	505	Externe Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)	506	Maximale Personenzahl (Restaurant/Küche)	507	Anzahl UKL	<table><tr><td>20 / 26 [° C]</td><td>[° C]</td></tr><tr><td>1'730 [W]</td><td>[W]</td></tr><tr><td>18 / 21 [° C]</td><td>[° C]</td></tr><tr><td>-</td><td>-</td><td>[W]</td></tr><tr><td>-</td><td>-</td><td>[W]</td></tr><tr><td>-</td><td>-</td><td>[Personen]</td></tr><tr><td>-</td><td>-</td><td>[Stk.]</td></tr></table>				20 / 26 [° C]	[° C]	1'730 [W]	[W]	18 / 21 [° C]	[° C]	-	-	[W]	-	-	[W]	-	-	[Personen]	-	-	[Stk.]
500	Komfortkälte																																						
501	Raumtemperatur innen Winter/Sommer																																						
502	Abführbare Wärmelast über ULK (Umluftkühlgerät)																																						
503	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)																																						
504	Interne Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)																																						
505	Externe Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)																																						
506	Maximale Personenzahl (Restaurant/Küche)																																						
507	Anzahl UKL																																						
20 / 26 [° C]	[° C]																																						
1'730 [W]	[W]																																						
18 / 21 [° C]	[° C]																																						
-	-	[W]																																					
-	-	[W]																																					
-	-	[Personen]																																					
-	-	[Stk.]																																					
<table><tr><td>600</td><td>Gewerbliche Kälte</td></tr><tr><td>601</td><td>Rückkühlleistung</td></tr><tr><td>602</td><td>Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</td></tr></table>		600	Gewerbliche Kälte	601	Rückkühlleistung	602	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)	<table><tr><td>- [W]</td><td>[W]</td></tr><tr><td>- [° C]</td><td>[° C]</td></tr></table>				- [W]	[W]	- [° C]	[° C]																								
600	Gewerbliche Kälte																																						
601	Rückkühlleistung																																						
602	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)																																						
- [W]	[W]																																						
- [° C]	[° C]																																						
<table><tr><td>700</td><td>Sanitärinstallationen</td></tr><tr><td>701</td><td>Kaltwasser</td></tr><tr><td>702</td><td>Brauchwarmwasser</td></tr><tr><td>703</td><td>Schmutzabwasser</td></tr><tr><td>703</td><td>Fettabwasser</td></tr></table>		700	Sanitärinstallationen	701	Kaltwasser	702	Brauchwarmwasser	703	Schmutzabwasser	703	Fettabwasser	<table><tr><td>Ja</td><td>Ja/Nein</td><td></td><td>Ja/Nein</td></tr><tr><td>Nein</td><td>Ja/Nein</td><td></td><td>Ja/Nein</td></tr><tr><td>Ja</td><td>Ja/Nein</td><td></td><td>Ja/Nein</td></tr><tr><td>Nein</td><td>Ja/Nein</td><td></td><td>Ja/Nein</td></tr></table>				Ja	Ja/Nein		Ja/Nein	Nein	Ja/Nein		Ja/Nein	Ja	Ja/Nein		Ja/Nein	Nein	Ja/Nein		Ja/Nein								
700	Sanitärinstallationen																																						
701	Kaltwasser																																						
702	Brauchwarmwasser																																						
703	Schmutzabwasser																																						
703	Fettabwasser																																						
Ja	Ja/Nein		Ja/Nein																																				
Nein	Ja/Nein		Ja/Nein																																				
Ja	Ja/Nein		Ja/Nein																																				
Nein	Ja/Nein		Ja/Nein																																				
<table><tr><td>800</td><td>Elektrische Anlage</td></tr><tr><td>801</td><td>Elektroanschlusswert</td></tr></table>		800	Elektrische Anlage	801	Elektroanschlusswert	<table><tr><td>63.0 [A]</td><td>[A]</td></tr></table>				63.0 [A]	[A]																												
800	Elektrische Anlage																																						
801	Elektroanschlusswert																																						
63.0 [A]	[A]																																						

Legende: GAB = Grundausbau
MAB = Mieterausbau
vom Mieter auszufüllen
Von der SBB auszufüllen
Nur für Gastronomie auszufüllen

Datum und Unterschrift Mieter:
.....