


SBBVolta 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>19.01.23</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	19.01.23	Version			
Mieter	Verkauf 1 (Food)														
Etage	EG														
Raum	(Teil 2)														
Ersteller/-in	KHI ms, ENP dj														
Datum	19.01.23														
Version															
100 Raumdaten		Im GAB vorhandenIm MAB benötigt													
101	Fläche	101.8 [m²]	[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]	[kg/m²]												
200 Wärmefall im Raum															
201	Wärmelast gesamt im Raum	-	- [W]												
300 Heizung															
301	Gesamtleistung Heizung	2'550 [W]	[W]												
302	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)	33 / 28 [° C]	[° C]												
303	Gesamtleistung Torluftschleier	25'000 [W]	[W]												
304	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)	33 / 28 [° C]	[° C]												
305	Anzahl Torluftschleier Mieter	-	- [Stk.]												
400 Lüftung/Klima															
401	Zuluftmenge	400 [m³/h]	[m³/h]												
402	Abluftmenge	400 [m³/h]	[m³/h]												
403	Extraktion aus WC	WC oben inkl.													
404	Abführbare Wärmelast über Zuluft	0													
405	Zuluftmenge Küche	- [m³/h]	[m³/h]												
406	Extrahierte Luftmenge Küche	- [m³/h]	[m³/h]												
500 Komfortkälte															
501	Raumtemperatur innen Winter/Sommer	20 / 26 [° C]	[° C]												
502	Abführbare Wärmelast über ULK (Umluftkühlgerät)	1'730 [W]	[W]												
503	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)	18 / 21 [° C]	[° 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]	[W]												
602	Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)	- [° C]	[° C]												
700 Sanitärinstallationen															
701	Kaltwasser	Ja Ja/Nein	Ja/Nein												
702	Brauchwarmwasser	Nein Ja/Nein	Ja/Nein												
703	Schmutzabwasser	Ja Ja/Nein	Ja/Nein												
703	Fettabwasser	Nein Ja/Nein	Ja/Nein												
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:
.....