


SBB		Volta Nord BF 2.1		Lageplan der Fläche einfügen													
<table><tr><td>Mieter</td><td>Take Away quick offer</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	Take Away quick offer	Etage	EG	Raum	Teil 2	Ersteller/-in	KHI ms, ENP dj	Datum	19.01.23	Version					
Mieter	Take Away quick offer																
Etage	EG																
Raum	Teil 2																
Ersteller/-in	KHI ms, ENP dj																
Datum	19.01.23																
Version																	
		Im GAB vorhanden		Im MAB benötigt													
100		Raumdaten															
101		Fläche		143.5 [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:		700 [kg/m²]													
200		Wärmeanfall im Raum															
201		Wärmelast gesamt im Raum		- [W]													
300		Heizung															
301		Gesamtleistung Heizung		3'500 [W]													
302		Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)		33 / 28 [° C]													
303		Gesamtleistung Torluftschieleier		25'000 [W]													
304		Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)		33 / 28 [° C]													
305		Anzahl Torluftschieleier Mieter		- [Stk.]													
400		Lüftung/Klima															
401		Zuluftmenge		4'000 [m³/h]													
402		Abluftmenge		4'000 [m³/h]													
403		Extraktion aus WC		WC oben inkl.													
404		Abführbare Wärmelast über Zuluft		0													
405		Zuluftmenge Küche		überstr. aus alg. Zul. [m³/h]													
406		Extrahierte Luftmenge Küche		nur Kanal für max 4000 [m³/h]													
500		Komfortkälte															
501		Raumtemperatur innen Winter/Sommer		21 / 26 [° C]													
502		Abführbare Wärmelast über ULK (Umluftkühlgerät)		8'000 [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 Ja/Nein													
702		Brauchwarmwasser		Ja Ja/Nein													
703		Schmutzabwasser		Ja Ja/Nein													
703		Fettabwasser		Ja 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: