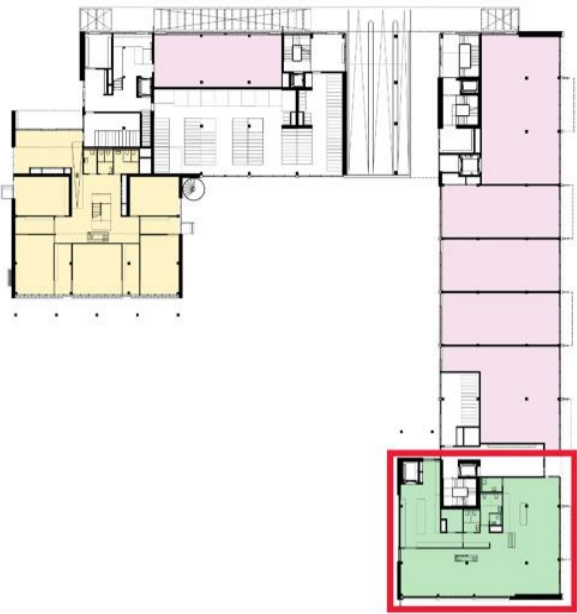


SBBVolta Nord BF 2.1		Lageplan der Fläche einfügen													
<table><tr><td>Mieter</td><td>Gastronomie (Restaurant)</td></tr><tr><td>Etage</td><td>EG</td></tr><tr><td>Raum</td><td></td></tr><tr><td>Ersteller/-in</td><td>KHI ms, ENP dj</td></tr><tr><td>Datum</td><td>19.01.23</td></tr><tr><td>Version</td><td></td></tr></table>		Mieter	Gastronomie (Restaurant)	Etage	EG	Raum		Ersteller/-in	KHI ms, ENP dj	Datum	19.01.23	Version			
Mieter	Gastronomie (Restaurant)														
Etage	EG														
Raum															
Ersteller/-in	KHI ms, ENP dj														
Datum	19.01.23														
Version															
<div>100Raumdaten</div> <div>101Fläche</div> <div>102Lichte Raumhöhe</div> <div>103Nutzlast:</div>		<div>Im GAB vorhanden</div> <div>288.4 [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>700 [kg/m²]</div> <div>Im MAB benötigt</div> <div></div> <div></div>													
<div>200Wärmeanfall im Raum</div> <div>201Wärmelast gesamt im Raum</div>		<div>-</div> <div>-</div> <div></div> [W]													
<div>300Heizung</div> <div>301Gesamtleistung Heizung</div> <div>302Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</div> <div>303Gesamtleistung Torluftschieier</div> <div>304Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</div> <div>305Anzahl Torluftschieier Mieter</div>		<div>7'300 [W]</div> <div>33 / 28 [° C]</div> <div>25'000 [W]</div> <div>33 / 28 [° C]</div> <div>-</div> <div>-</div> <div></div> [W] [° C] [W] [° C] [Stk.]													
<div>400Lüftung/Klima</div> <div>401Zuluftmenge</div> <div>402Abluftmenge</div> <div>403Extraktion aus WC</div> <div>404Abführbare Wärmelast über Zuluft</div> <div>405Zuluftmenge Küche</div> <div>406Extrahierte Luftmenge Küche</div>		<div>nur Kanal für 7100 [m³/h]</div> <div>0 [m³/h]</div> <div>WC oben inkl.</div> <div>0</div> <div>überstr. aus alg. Zul. [m³/h]</div> <div>nur Kanal für 7100 [m³/h]</div> <div></div> <div></div> <div></div> [m³/h] [m³/h] [m³/h] [m³/h]													
<div>500Komfortkälte</div> <div>501Raumtemperatur innen Winter/Sommer</div> <div>502Abführbare Wärmelast über ULK (Umluftkühlgerät)</div> <div>503Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</div> <div>504Interne Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)</div> <div>505Externe Wärmelast (Restaurant, Saal / Küche)</div> <div>506Maximale Personenzahl (Restaurant/Küche)</div> <div>507Anzahl UKL</div>		<div>21 / 26 [° C]</div> <div>13'000 [W]</div> <div>18 / 21 [° C]</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div></div> [° C] [W] [° C] [W] [W] [Personen] [Stk.]													
<div>600Gewerbliche Kälte</div> <div>601Rückkühlleistung</div> <div>602Systemtemperaturen VL/RL (Vorlauf/Rücklauf)</div>		<div>- [W]</div> <div>- [° C]</div> <div></div> [W] [° C]													
<div>700Sanitärinstallationen</div> <div>701Kaltwasser</div> <div>702Brauchwarmwasser</div> <div>703Schmutzabwasser</div> <div>703Fettabwasser</div>		<div>Ja Ja/Nein</div> <div>Ja Ja/Nein</div> <div>Ja Ja/Nein</div> <div>Ja Ja/Nein</div> <div></div> Ja/Nein Ja/Nein Ja/Nein Ja/Nein													
<div>800Elektrische Anlage</div> <div>801Elektroanschlusswert</div>		<div>80.0 [A]</div> <div></div> [A]													

Legende:

GAB = Grundausbau

MAB = Mieterausbau

vom Mieter auszufüllen

Von der SBB auszufüllen

Nur für Gastronomie auszufüllen

Datum und Unterschrift Mieter: