

KÜCHEN- UND BUFFETEINRICHTUNG

APPROXIMATIVE ANSCHLUSSWERTE

GILT NICHT FÜR BAUAUSFÜHRUNG

Planungsgrundlagen: 8514-1_PLA EG_Küchen-Buffeteinrichtung_200213
8514-1_PLA OG05_Selbstversorgung_200213
8514-1_PLA UG_Lagerräume_200213
Planungszahl: 500 Mittagmahlzeiten
Datum: 13. Februar 2020

GENERELLER HINWEIS

Bei den Angaben handelt es sich um approximative Anschlusswerte, Typenänderungen vorbehalten.
Genaue Werte erfolgen nach Vergabe und definitiver Installationsplanung der ausführenden Unternehmung.

HINWEIS SANITÄRFACHPLANER

sämtliche Wasserbatterien, falls nicht speziell erwähnt, werden durch den Sanitär geliefert
zusätzliche Bodenabläufe wo nötig durch den Sanitärfachplaner. Abläufe, falls nicht speziell erwähnt, sind durch den Sanitär zu syphonieren
sämtliches Anschlussmaterial für die Küchengeräte durch den Sanitär

HINWEIS ELEKTROFACHPLANER

über sämtlichen Arbeitskorpussen sind Arbeitssteckdosen Typ 25/Typ 23 für Hilfsgeräte vorzusehen (sind im Total KW nicht enthalten)
Raumbeleuchtung gemäss den Vorschriften
Lichtschalter, Notlicht, Sicherheitsbeleuchtung, Alarmanlagen, Telefon/Audio/Video/TV-Anschlüsse, Kasserverbund etc. durch Elektrofachplaner nach Absprache mit der Bauherrschaft
Hauptschalter gemäss den örtlichen Vorschriften, **Standorte sind mit dem Gastronomiefachplaner abzusprechen.**
Stecker für Küchengeräte durch den Elektriker
Leistungsoptimierungsanlagen durch Elektrofachplaner nach Absprache mit der Bauherrschaft, bzw. Gastronomiefachplaner
Potentialausgleiche gemäss Vorschriften
Gleichzeitigkeitsfaktor in Absprache mit Elektrofachplaner

HINWEIS FÜR DEN KÄLTFACHPLANER

Anschlusswerte für die Kühl- und Tiefkühlzellen durch den Kältefachplaner

Bodenübergänge Kühlzellen und befahrbare Kühlstellen zwingend schwellenlos

HINWEIS FÜR DEN LÜFTUNGSFACHPLANER

Sämtliche Gastronomieräume sind aktiv zu be- und entlüften
Der Entscheid Lüftungsdecke oder Haube durch Lüftungsfachplaner nach Absprache mit der Bauherrschaft
Die Dimensionierung der Lüftungsdecke oder Haube durch Lüftungsfachplaner

		SANITÄRANSCHLÜSSE							ELEKTROANSCHLÜSSE							GEWERBL. KÄLTE			LÜFTUNG								
Pos.	Benennung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Wasser kalt 0°fH enthärtet	Osmoserwasser	Ablauf	Gasanschluss KW/h		Bemerkungen	Spannung	KW	KW Total	Steckdosen-Typ	Direktanschluss	Leerrohre		Bemerkungen	Zentralkühlung KW/h	Eigenkühlung		Bemerkungen	Be- und Entlüftung	Haube / Lüftungs-d.	Punktabzug		Bemerkungen	
	ERDGESCHOSS																										
	KAFFEEBAR SELBSTBEDIENUNG																										
	Kaffeemaschine mit:	DN 15				DN 50		Britafilter durch KM-Lieferant Absperrhahn durch Sanitär	3x400		7.0	25			LAN-Anschluss									x			
	- Milchkühlschrank								230		0.2	13						x									
	- Tassenwärmer								230		0.2	13															
	Kaffeemaschine mit:	DN 15				DN 50		Britafilter durch KM-Lieferant Absperrhahn durch Sanitär	3x400		7.0	25			LAN-Anschluss									x			
	- Milchkühlschrank								230		0.2	13						x									
	- Tassenwärmer								230		0.2	13															
	Isolierglas-Kühlvitrine					DN 20		Tropfwasser	230		0.1		x		Lehrror z.B. auf Kälteablaux für HACCP Schnittstelle	0.5		Pluskühlung 1° bis 5°C									
	Kühlwanne					DN 20			230		0.1		x		Lehrror z.B. auf Kälteablaux für HACCP Schnittstelle	0.2		Pluskühlung 1° bis 5°C									
	Warmhalteplatten 3xGN 1/1								3x230		3.0		x										x				

Pos.	Benennung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Wasser kalt 0°fH enthärtet	Osmoserwasser	Ablauf	Gasanschluss KW/h	Bemerkungen	Spannung	KW	KW Total	Steckdosen-Typ	Direktanschluss	Leerrohre	Bemerkungen	Zentralkühlung KW/h	Eigenkühlung	Bemerkungen	Be- und Entlüftung	Haube / Lüftungsdr.	Punktabzug	Bemerkungen
	KAFFEEBAR BEDIENT																					
	Rückbuffet mit - Spülbecken					DN 50																
	Kühlkorpus					DN 50		Tropfwasser	230	0.1			x	x	Lehrror z.B. auf Kältetablaux für HACCP Schnittstelle je 0.5	0.4						
	Einhebel-Wandarmatur	DN 15	DN 15																			
	Gläserspülmaschine			DN 20		DN 50		Absperrventil durch Sanitär	3x400		8.0	25		x	3 x Ø 35mm zu Dosierstation im EG Abschluss jeweils mit Elektro-Blinddeckel				x			
	Bier-Offenausschank					DN 50			230				x	x	Leerrohr zu Getränkelager							
	Weintemperier-Schrank								230			13					x					
	Eiswürfelmaschine	DN 20		DN 20		DN 20		Absperrventil durch Sanitär	230		0.4	23										
	Kaffeemaschine	DN 15				DN 50		Britafilter durch KM-Lieferant Absperrhahn durch Sanitär	3x400		7.0	25									x	
	2 Stk. Kaffeemühlen								je 230	0.8	1.6	je 23										
	Frontbuffet mit - Kühlkorpus					DN 20		Tropfwasser	230		0.1		x	x		0.6						
	Kasse								230		0.1	23		x	zu Büro, sep. abgeschirmtes Kabel, 4 Stk. UKV Anschluss 2 Steckdosen Typ 13 3fach							

Pos.	Benennung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Wasser kalt 0°fH enthärtet	Osmoserwasser	Ablauf	Gasanschluss KW/h	Bemerkungen	Spannung	KW	KW Total	Steckdosen-Typ	Direktanschluss	Leerrohre	Bemerkungen	Zentralkühlung KW/h	Eigenkühlung	Bemerkungen	Be-und Entlüftung	Haube / Lüftungs-d.	Punktabzug	Bemerkungen
	ANLIEFERUNG / UMSCHLAG / PUTZRAUM UND DOSIERSTATION / LEERGUT UND ENTSORGUNG																					
	Plattformwaage 60 KG								230			13										
	Handwaschbecken					DN 50																
	Sensorgesteuerte Standarmatur	DN 15	DN 15					Lieferung durch Sanitär z.B. KWC Iqua K.12.JB.52.000B23 mit Knopfbatterie	230													
	Reinigungsmittel-Dosierstation für Boden- und Küchenreinigung		DN 20	DN 20				Lieferung durch Reinigungsmittel-lieferant, Mischventil ca. 40°C (Jrgumat) mit Waschautomatenventil durch Sanitär, Definition Reinigungs-System durch Betrieb														
	Ladestation Putzmaschine								230/400			25										
	zentrale Dosieranlage für Geschirrwashanlage							Definition Reinigungs-System durch Betrieb				230	13	x								
	Schlauchhaspel Wasser	DN 20	DN 20					Lieferung durch Sanitär, Haspel-Ausführung in CNS, mit Wasch-Lanze						x								
	Bodenablauf					DN 80		Lieferung durch Sanitär														

Pos.	Benennung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Wasser kalt 0°fH enthärtet	Osmoserwasser	Ablauf	Gasanschluss KW/h	Bemerkungen	Spannung	KW	KW Total	Steckdosen-Typ	Direktanschluss	Leerrohre	Bemerkungen	Zentralkühlung KW/h	Eigenkühlung	Bemerkungen	Be-und Entlüftung	Haube / Lüftungs-d.	Punktabzug	Bemerkungen
	ABWASCHEN																					
	Geschirr- Bandspülautomat				DN 20	DN 50			3x400		40.0		x		3 x Ø 35mm zu Dosierstation Pos 17.0 im EG Abschluss jeweils mit Elektro-Blinddeckel							
	Einwurfschacht Nassabfall	DN 20						mit Absperrhan Transportleitung min. Ø90mm zum Tank	400		4.5	CEE		x	Leerrohr zu Tank UG für Füllstands-überwachung							
	Abräum- und Einlauftisch: mit Spülbecken					DN 50																
	Einhebel-Wandmischarmatur mit Geschirrbrause	DN 20	DN 20					Lieferung durch Sanitär z.B. KWC Gastro 24.502.166.000 A=300														
	Schlauchhaspel Wasser	DN 20	DN 20					Lieferung durch Sanitär, Haspel-Ausführung in CNS, mit Wasch-Lanze						x								
	Behälterwaschmaschine			DN 20		DN 80			3x400		16.0	CEE										
	Bodenwanne					DN 80		Lieferung durch Sanitär														
	KALTE KÜCHE																					
	Handwaschstation					DN 50		Lieferung durch Küchenbauer														
	Sensorgesteuerte Standarmatur	DN 15	DN 15					Lieferung durch Sanitär z.B. KWC Iqua K.12.JB.52.000B23 mit Knopfbatterie														
	Warmhaltewagen Speisen								230		1.0	25										

Pos.	Benennung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Wasser kalt 0°H enthärtet	Osmosewasser	Ablauf	Gasanschluss KW/h	Bemerkungen	Spannung	KW	KW Total	Steckdosen-Typ	Direktanschluss	Leerrohre	Bemerkungen	Zentralkühlung KW/h	Eigenkühlung	Bemerkungen	Be-und Entlüftung	Haube / Lüftungs-d.	Punktabzug	Bemerkungen
	Arbeitskorpus mit - 2 Spülbecken					DN 50		2 Abläufe zusammenführen														
	Einhebel-Wandmischarmatur	DN 20	DN 20					Lieferung durch Sanitär z.B. KWC Gastro 24.502.196.000 A=450														
	Bodenwanne					DN 80		Lieferung durch Sanitär														
	Eisflockenmaschine	DN 20				DN 80		Bodenablauf	3x400		0.8						x	Luftkühlung				
	Arbeitskorpus mit Spülbecken					DN 50																
	Einhebel-Wandmischarmatur	DN 20	DN 20					Lieferung durch Sanitär z.B. KWC Gastro 24.502.194.000 A=300														
	PRODUKTION / WARME KÜCHE																					
	Brat- und Kochapparat ca. 100lit 2 x GN 1/1	DN20				DN50			3x400		22.0		x		Wartungsschalter in Elektro-UV integriert, abschliessbar					x		
	Bodenwanne					DN 80		Lieferung durch Sanitär														
	Brat- und Kochapparat ca. 150lit 3 x GN 1/1	DN20				DN50			3x400		35.0		x		Wartungsschalter in Elektro-UV integriert, abschliessbar					x		
	Bodenwanne					DN 80		Lieferung durch Sanitär														
	Arbeitskorpus mit Spülbecken					DN 50																
	Einhebel-Wandmischarmatur	DN 20	DN 20					Lieferung durch Sanitär z.B. KWC Gastro 24.502.194.000 A=300														

Pos.	Benennung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Wasser kalt 0°FH enthärtet	Osmoserwasser	Ablauf	Gasanschluss KW/h	Bemerkungen	Spannung	KW	KW Total	Steckdosen-Typ	Direktanschluss	Leerrohre	Bemerkungen	Zentralkühlung KW/h	Eigenkühlung	Bemerkungen	Be-und Entlüftung	Haube / Lüftungs- d.	Punktabzug	Bemerkungen
	Mittelherd mit - Säulenmischarmatur mit Steckdosen - 4 x 1 Zonen- Induktionskochfelder	DN 20	DN 20						230 3x400		28.0		x		Eingebauter Wartungsschalter und Sicherungskasten, Hilfssteckdosen in Schalterblende eingebaut Standarmatur durch Küchenbauer					x		
	2 Stk. Friteusen 400 ca. je 17 Liter Ölinhalt								3x400	14	28.0									x		
	Combisteamer 20 x GN 1/1, befahrbar	DN20			DN20	DN50		Osmose je nach Fabrikat	3x 400		37.0	CEE			UP-Winkelstecker Wartungsschalter in Elektro-UV integriert, abschliessbar					x		
	Combisteamer 20 x GN 1/1, befahrbar	DN20			DN20	DN50		Osmose je nach Fabrikat	3x 400		37.0	CEE			UP-Winkelstecker Wartungsschalter in Elektro-UV integriert, abschliessbar					x		
	Combisteamer 10 x GN 1/1	DN 20			DN20	DN 50		Osmose je nach Fabrikat	3x400		19.0	CEE			UP-Winkelstecker Wartungsschalter in Elektro-UV integriert, abschliessbar					x		
	Schockkühler / Schockfroster					DN 50		Tropfwasser	3x 400		4.0		x				x					
	Handwaschstation					DN 50		Lieferung durch Küchenbauer														
	Sensorgesteuerte Wandarmatur	DN 15	DN 15					Lieferung durch Sanitär z.B. KWC Iqua K.12.JB.52.000B23 mit Knopfbatterie	230			23										
	FREE FLOW-ANLAGE																					
	MENU-AUSGABE WARM																					
	Speisenausgabevitrine 4 x GN1/1 inkl. Beleuchtung	DN 20				DN 50			400 230		4.2		x								x	
	Speisenausgabevitrine 4 x GN1/1	DN 20				DN 50			400		4.2		x								x	

Pos.	Benennung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Wasser kalt 0°H enthärtet	Osmoswasser	Ablauf	Gasanschluss KW/h	Bemerkungen	Spannung	KW	KW Total	Steckdosen-Typ	Direktanschluss	Leerrohre	Bemerkungen	Zentralkühlung KW/h	Eigenkühlung	Bemerkungen	Be-und Entlüftung	Haube / Lüftungs-d.	Punktabzug	Bemerkungen
	inkl. Beleuchtung								230													
	2 Stk. Snackeinheit Griddle, Tischmodell								je 400	7.0	14.0	je 25			Steckdose in Ausgabekorpus eingebaut					x		
	Snackeinheit Induktion Tischmodell								3x400		7.0	25			Steckdose in Ausgabekorpus eingebaut					x		
	Snackeinheit Arbeitsfläche Tischmodell								3x400		4.0	25			Steckdose in Ausgabekorpus eingebaut					x		
	2 Stk. Tellerspender beheizt								je 230	1.8	3.6	je 23										
	HOT&COLD																					
	Ausgabekorpus mit - Warmhalteplatten 4 x GN 1/1 - Crasheiswanne					DN 50		Tropfwasser	230	1.0	4.0		x								x	
	Glastablaraufbau mit Wärmestrahler								230		2.3		x									
	Glastablar-Aufbau mit Beleuchtung								230		0.2		x									
	2 Stk. Tellerdispenser								je 230/400	1.8	3.6	je 25										
	2 Stk. Suppentöpfe 10 Liter								je 230	0.5	1.0	je 23										
	KASSESTATION / AKTIONSBUFFET																					
	3 Stk. Kasse Waage, Bondrucker								je 230	0.1	0.3	je 13		x	zu Büro, sep. abgeschirmtes Kabel, EDV Anschluss je 2 Steckdosen Typ 13/3 pro Kasse							
	Glastablar-Aufbau mit Beleuchtung								230		0.2		x									

Pos.	Benennung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Wasser kalt 0°H enthärtet	Osmoswasser	Ablauf	Gasanschluss KW/h	Bemerkungen	Spannung	KW	KW Total	Steckdosen-Typ	Direktanschluss	Leerrohre	Bemerkungen	Zentralkühlung KW/h	Eigenkühlung	Bemerkungen	Be-und Entlüftung	Haube / Lüftungsdr.	Punktabzug	Bemerkungen
	Isolierglas-Kühlvitrine					DN 20		Tropfwasser	230		0.1		x		Lehrror z.B. auf Kälteablaux für HACCP Schnittstelle	0.5		Pluskühlung 1° bis 5°C				
	Glastablar-Aufbau mit Beleuchtung								230		0.2		x									
	Isolierglas-Kühlvitrine					DN 20		Tropfwasser	230		0.1		x		Lehrror z.B. auf Kälteablaux für HACCP Schnittstelle	0.5		Pluskühlung 1° bis 5°C				
	WASSER- UND KASSENSTATION / ABRÄUMSTATION																					
	Ausgabekorpus mit 2 Stk. Tropfwasserschalen					je DN 50		Tropfwasser														
	2 Stk. Wasser-Offenausschanksäulen	DN 15						je Absperrventil, Wasserdruckregler durch Sanitär	230			23			Steckdose in Möbelunterbau							
	Durchlaufkühler								230		0.9	13			3-fach Steckdose		x					
	2 Stk. Kasse Waage, Bondrucker								je 230	0.1	0.2	je 13		x	zu Büro, sep. abgeschirmtes Kabel, EDV Anschluss je 2 Steckdosen Typ 13/3 pro Kasse							
	TAKE AWAY UND GETRÄNKE / TABLETT UND BESTECKSTATION																					
	3 Stk. Stufenkühlvitrienen					DN 50		Tropfwasser	je 230	0.2	0.6	je 23			Lehrror z.B. auf Kälteablaux für HACCP Schnittstelle	je 0.8		Pluskühlung 1° bis 5°C				
	2 Stk. Vitrienen, ungekühlt, mit Beleuchtung								je 230	0.1	0.2		x									

Pos.	Benennung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Wasser kalt 0°fH enthärtet	Osmoserwasser	Ablauf	Gasanschluss KW/h	Bemerkungen	Spannung	KW	KW Total	Steckdosen-Typ	Direktanschluss	Leerrohre	Bemerkungen	Zentralkühlung KW/h	Eigenkühlung	Bemerkungen	Be-und Entlüftung	Haube / Lüftungs-d.	Punktabzug	Bemerkungen
	UNTERGESCHOSS																					
	ENTSORGUNG ORGANISCHE ABFÄLLE																					
	Nassabfalltank <i>genauer Standort ist noch zu bestimmen durch Architekt und Sanitärplaner</i>							Transportleitung PE Ø 90mm auf Einwurfschacht geführt zu Abwäscherei EG, mit Gefälle Absaugleitung HDPE Ø110mm und PN 16 oder CNS DN 20 Falschluf Ventil Lieferung der Leitungen durch Sanitär	400/230					X	auf Einwurfschacht geführt in Abwäscherei EG				X			Be- und Entlüftung über Dach oder mit Bio-Filter Entlüftungsleitung min Ø 110
	Schlauchhaspel <i>genauer Standort ist noch zu bestimmen durch Architekt und Sanitärplaner</i>	DN 20						mit Absperrhahn, Lieferung durch Sanitär, Schlauchroller 10m mit Brause, z.B. Fabrikat Nedermann Ausführung in CNS														
	Bodenablauf <i>genauer Standort ist noch zu bestimmen durch Architekt und Sanitärplaner</i>					DN 80		Lieferung durch Sanitär														

Pos.	Benennung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Wasser kalt 0°fH enthärtet	Osmosenwasser	Ablauf	Gasanschluss KW/h		Bemerkungen	Spannung	KW	KW Total	Steckdosen-Typ	Direktanschluss	Leerrohre		Bemerkungen	Zentralkühlung KW/h	Eigenkühlung		Bemerkungen	Be-und Entlüftung	Haube / Lüftungs-d.	Punktabzug		Bemerkungen
	5. OBERGESCHOSS																									
	SELBSTVERSORGUNG																									
	SELBSTVERSORGUNG STUDIERENDE																									
	Ausgabebuffet mit: - Spülbecken - Tropfwasserschale					DN 50 DN 50																				
	Einhebel-Standmischarmatur	DN 15	DN 15					Lieferung durch Sanitär z.B. KWC Livello 10.231.013.700FL																		
	FELFEL Kühlschrank								230			0.1	13			Netzwerkanschluss für Bildschirm		x								
	Wasser-Offenausschanksäule	DN 15							230				13													
	Durchlaufkühler, inkl. Karbonator								230			0.9	13					x								
	4 Stk. Mikrowellen								je 230	3.2	12.8		je 23													
	4 Stk. Mikrowellen								je 230	3.2	12.8		je 23													
	2 Stk. Kühlschränke (600 x 600)								je 230	0.3	0.6		je 13					x								

Pos.	Benennung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Wasser kalt 0°fH enthärtet	Osmoserwasser	Ablauf	Gasanschluss KW/h		Bemerkungen	Spannung	KW	KW Total	Steckdosen-Typ	Direktanschluss	Leerrohre		Bemerkungen	Zentralkühlung KW/h	Eigenkühlung		Bemerkungen	Be-und Entlüftung	Haube / Lüftungsdr.	Punktabzug		Bemerkungen
	SELBSTVERSORGUNG CATERING UND APERO																									
	Ausgabebuffet mit: - Spülbecken - Tropfwasserschale					DN 50 DN 50																				
	Einhebel-Standmischarmatur	DN 15	DN 15					Lieferung durch Sanitär z.B. KWC Livello 10.231.013.700FL																		
	2 Stk. Kühlschränke (600 x 600)								je 230	0.3	0.6	je 13							x							
	Wasser-Offenausschanksäule	DN 15							230			13														
	Durchlaufkühler, inkl. Karbonator								230		0.9	13							x							
	Spülmaschine, Untertischmodell		DN 20			DN 50		Absperrventil durch Sanitär	3x400		8.0	25		x												
	2 Stk. Kühlschränke (600 x 600)								je 230	0.3	0.6	je 13							x							
	Combisteamer 6 x GN 2/3	DN 20			DN 20	DN 50			3x400		6.0	25										x				
	GESAMTTOTAL						0.0				401.0						2.7									