

## Restaurant

Allgemein: alle technischen Daten sind Richtwerte ! Die exakten Größen sind individuell entsprechend Personenzahl, bundesländerspezifischen Forderungen und individuell eingesetzten Produktionsgeräten zu ermitteln

Technische Anschlußerfordernisse ( Richtwerte )				Hinweise ( zur exakten Auslegung )	
Luftmengen	Zuluft	7000 - 8500	m <sup>3</sup> /h	Volumenströme richten sich u.a. nach Anzahl und Art der Küchengeräte und Personenzahl.  u.U. Abluftbehandlung erforderlich	
	Abluft	3500 - 4500	m <sup>3</sup> /h		
	Küchenabluft	3500 - 4500	m <sup>3</sup> /h		
Elektroanschluß	Leistung		78 KW	ohne Installation einer Klimaanlage bzw konditionierte Zuluft vom Center mit Installation einer Klimaanlage	
	Leistung		100 KW		
	Absicherung	3 x	125 A	ohne Installation einer Klimaanlage bzw konditionierte Zuluft vom Center mit Installation einer Klimaanlage	
	Absicherung	3 x	160 A		
Sanitär	Trinkwasseranschluß	DN	25	bei 4 bar Vordruck  Bodeneinläufe nach Vorgabe NORDSEE komplett in Edelstahl.	
	Schmutzwasseranschluß	DN	100		
	Fettabwasseranschluß	DN	100		
Fettabscheider	Größe	NS	5,5 - 7	- Größe richtet sich nach Betriebsstunden und Essensportionen pro Tag, bzw. nach Anzahl und Typ der Einrichtungsgegenstände  - kann je nach Bundesland variieren	
Heizung	für Lüftung	55 - 75	kW	wenn bauseits keine konditionierte Zuluft zur Verfügung steht (z.B. City Anlagen)  unter Berücksichtigung der Installation einer Wärmerückgewinnung	
	für Türschleier		20 kW	wenn die Shopfront an den Außenbereich grenzt und dann eine Türluftschleieranlage erforderlich ist.	
Gewerbekälte	Aufstellfläche im Außenbereich		3 m <sup>2</sup>	Verbundkälteanlagen mit Kompressoren oberhalb der Kühlzellen und Kondensatoren im Außenbereich. Ansonsten ist eine separat gesteuerte Be- und Entlüftung mit bis zu zusätzlichen 5.000 m <sup>3</sup> /h Luft erforderlich.	
	Trassenlänge		35 m		