

Snack Shop (Snack / Meals)

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)
Lüftmengen	Zuluft	2000 - 3000 m ³ /h	Volumenströme richten sich nach Anzahl und Art der Küchengeräte.
	Abluft	1000 m ³ /h	
	Küchenabluft	1500 - 2200 m ³ /h	u.U. Abluftbehandlung erforderlich
Elektroanschluß	Leistung	39 KW	Gleichzeitigkeitsfaktor wurde zwischen 0,4 und 1,0 berücksichtigt.
	Absicherung	3 x 63 A	
Sanitär	Trinkwasseranschluß	DN 25	bei 4 bar Vordruck
	Schmutzwasseranschluß	DN 100	Bodeneinläufe nach Vorgabe NORDSEE komplett in Edelstahl.
	Fettabwasseranschluß	DN 100	
Fettabscheider	Größe	NS 4	- Größe richtet sich nach Betriebsstunden und Essensportionen pro Tag, bzw. nach Anzahl und Typ der Einrichtungsgegenstände - kann je nach Bundesland variieren
Heizung	für Lüftung	35 kW	wenn bauseits keine konditionierte Zuluft zur Verfügung steht (z.B. City Anlagen) unter Berücksichtigung der Installation einer Wärmerückgewinnung
	Türschleier	20 kW	wenn die Shopfront an den Außenbereich grenzt und dann eine Türluftschleieranlage erforderlich ist.
Gewerbekälte	Aufstellfläche im Außenbereich	2 m ²	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 ³ /h Luft erforderlich.
	Trassenlänge	35 m	max. Entfernung zwischen Aufstellort im Außenbereich und Mietfläche