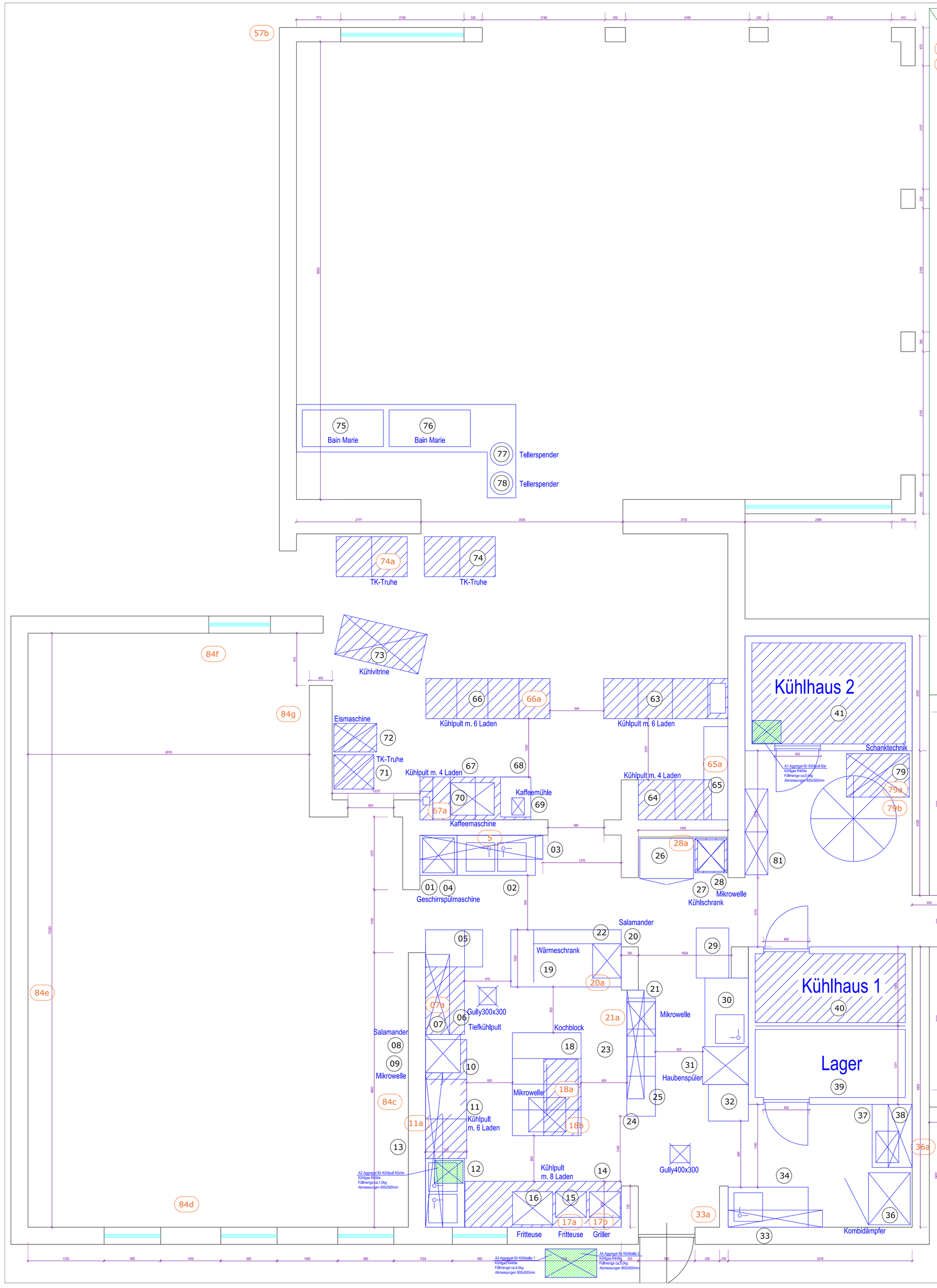

Legende Komm. Seeschlacht Langenzersdorf

Stand: 19.1.2022

HAUPTKÜCHE			SOMMER		Bemerkungen	
Position	**Beschreibung**	**Abm.(BxTxH)**	**Volt**	**kW**	**Kältgas**	**Füllmenge**
Pos.1	Unterbau -Geschirrspülmaschine Aufrüstung auf Haubenspüler	555 x 610 x 800 mm	400 V	11	Bestand derseit 5,3 kW	
Pos.2	Spültisch mit 2 Becken und Armatur	1370 x 700 x 860 mm	0	0		
Pos.3	Wandbord 1-etagig	2150 x 420 mm	0	0		
Pos.4	Podest für Geschirrspülmaschine	650 x 700 x 520 mm	0	0		
Pos.5	Arbeitssteckdose 2x 230 V je 2 kW		230 V	4		
Pos.6	Tiefkühlpult mit 2 Schubladen	1230 x 700 x 900 mm	230 V	0,5	R 290	ca. 0,4 kg
Pos.7	Wandbord 2-etagig	1400 x 420 mm	0	0		
Pos.7a	Arbeitssteckdosen 5x 230 V / je 2 kW		230 V	10		
Pos.8	Salamander	600 x 500 x 500 mm	400 V	5,5		
Pos.9	Mikrowelleinherd	650 x 600 x 480 mm	400 V	5		
Pos.10	Wandbord für Mikrowelle	670 x 610 x 480 mm	0	0		
Pos.11	Kühlpult mit 6 Laden Aggregat A2	2000 x 700 x 890 mm	230 V	1	R404	ca. 1 kg
Pos.11a	Arbeitssteckdosen 3 x 230 V / je 2 kW		230 V	6		
Pos.12	Spültisch m.2 Becken und Armatur	1200 x 680 x 890 mm	0	0		
Pos.13	Wandbord 1- etagig	2700 x 310 mm	0	0		
Pos.14	Kühlverbau mit 8 Laden Aggregat A2	2730 x 800 x 870 mm	230 V	1	R404	siehe oben
Pos.15	Fritteuse 1	540 x 450 x 400 mm	400 V	9		
Pos.16	Fritteuse 2	700 x 580 x 340 mm	400 V	9		
Pos.17	entfallen			0		
Pos.17a	Arbeitssteckdosen 3x 230 V / je 2 kW		230 V	6		
Pos. 17b	Griller		400 V	9		
Pos.18	Kochblock mit 10 Kochfelder und Kühlpult (1kW) mit 4 Laden und 1x Tür	1200 x 1800 x 920 mm	400 V	36	Arbeitssteckdosen umbauen bie Bestand	
Pos.18a	Mikrowelleinherd extra	650 x 600 x 480 mm	400 V	5		
Pos. 18b	Arbeitssteckdose 2x 230 V je 2 kW		230 V	4		
Pos.19	Ausgabeverbau mit Wärmeschrank	1930 x 1000 x 1000 mm	230 V	2,5		
Pos.20	Salamander	600 x 500 x 550 mm	400 V	5		
Pos.20a	Arbeitssteckdosen 3 x 230 V / je 2 kW		230 V	6		
Pos.21	Mikrowelleinherd	650 x 600 x 480 mm	400 V	5		
Pos.21a	Arbeitssteckdosen 6 x 230 V / je 2 kw,		230 V	12		
Pos.22	Wandbord für Salamander	610 x 460 x 320 mm	0	0		
Pos.23	Arbeitstisch fahrbar	1365 x 500 x 860 mm	230 V	0		
Pos.24	Ladenstock mit 3 Laden	700 x 700 x 860 mm	0	0		
Pos.25	Wandbord 2- etagig	1900 x 300 / 400 mm	0	0		
Pos.26	Sideboard mit 2 Laden und Doppeltüre fahrbar	940 x 700 x 880 mm	0	0		
Pos.27	Kühlschrank weiss	560 x 600 x 1440 mm	230 V	0,3	R 600a	ca.0,08 kg
Pos.28	Mikrowelleinherd	470 x 550 x 370 mm	230 V	2		
Pos.28a	Arbeitssteckdosen 2x 230 V je 2 kW		230 V	4		
Pos.29	Servierwagen	875 x 570 x 860 mm		0		
Pos.30	Zusatztisch mit 1x Becken und Armatur	1200 x 760 x 910 mm		0		
Pos.31	Haubenspülmaschine Aufrüstung auf stärkeres Gerät	660 x 800 x 2030 mm	400 V	11	Bestand derseit 7 kW	
Pos.32	Abtauftisch	700 x 640 x 920 mm	0	0		
Pos.33	Wandbord 2- etagig	1650 x 300 mm	0	0		
Pos.33a	Arbeitssteckdosen 5x 230 V je 2 kW		230 V	10		
Pos.34	Spültisch mit 1 Becken und Armatur	1400 x 700 x 860 mm	0	0		
Pos.35	entfallen			0		
Pos.35a	entfallen			0		
Pos.36	Kombidämpferturm bestehend aus 1x GN 6x 1/1 (11kW) und 1x GN 10x 1/1 (19kW)	1080 x 900 x 1900 mm	400 V	30		
Pos.36a	Arbeitssteckdosen 3 x 230 V / je 2 kW		230 V	6		
Pos.37	Arbeitstisch mit Bodenbord	1100 x 700 x 860 mm	0	0		
Pos.38	Wandbord 3- etagig	1100 x 400 mm	0	0		
Pos.39	Lager	2410 x 1371 x 2021	0	0	Kabelbrand beheben	
Pos.40	Kühlhaus 1	2410 x 1383 x 2021	230 V	2,5	R 449a	4 kg
Pos.41	Kühlhaus 2	2808 x 2005 x 2021	230 V	2,5	R 449a	5 kg
	SUMME kW			**220,8**		
SOMMERKÜCHE						
Pos.42	entfallen		0	0		
Pos.43	Heissluftofen	600 x 600 x 400 mm	230 V	1,5		
Pos.44	Toaster	300 x 500 x 400 mm	230 V	1		
Pos.44a	entfallen			0		
Pos.45	Spültisch mit 1 Becken und Armatur	1860 x 710 x 880 mm	0	0		
Pos.46	Arbeitssteckdosen 4 x 230 V je 2 kW		230 V	8		
Pos.47	Herdplatte		230 V	3,5		
Pos.48	Arbeitstisch nieder	1700 x 700 x 730 mm	0	0		
Pos.49	Aufschnittteuse	650 x 730 x 225 mm	400 V	9		
Pos.50	Aufschnittteuse	650 x 730 x 225 mm	400 V	9		
Pos.51	Aufschgrtiller	600 x 700 x 300 mm	400 V	9		
Pos.51a	Aufschnittteuse	600 x 730 x 225 mm	400 V	9		
Pos.52	Kühlpult fahrbar mit 4 Laden	1560 x 700 x 1020 mm	230 V	0,5	R 134a	ca. 0,5 kg
Pos.52a	Arbeitssteckdosen 5 x 230 V je 2 kW		230 V	10		
Pos.52b	entfallen		230 V	0		
Pos.53	Kühlpult schwarz mit 8 laden	2250 x 600 x 850 mm	230 V	1	R 134a	ca. 0,6 kg
Pos.53a	Arbeitssteckdosen 5 x 230 V je 2 kW		230 V	10		
Pos.54b	Arbeitssteckdosen Aussenbereich 3x 230 V je 2 kW, 1 x 400 V 5 kW		230/ 400 V	11		
Pos.54	Arbeitstisch fahrbar	1620 x 700 x 900 mm	0	0		
Pos.55	Kühlpult mit 4 Laden	1580 x 700 x 1050 mm	230 V	0,5	R 404a	0,4 kg
Pos.56	Ragus	430 x 440 x 500 mm	230 V	1,3		
Pos.56a	Arbeitssteckdosen 5x 230 V je 2 kW		230 V	10		
Pos.57	Wandbord 1-etagig	1620 x 440 mm	0	0		
Pos.57a	Mikrowelle		400 V	5		
Pos.57b	Arbeitssteckdosen Aussenbereich 3x 230 V je 2 kW, 1 x 400 V 5 kW			11		
Pos.58	Kühlschrank mit Glastüre	500 x 610 x 1610	230 V	0,8	R600 a	0,08 kg
Pos.59	Tiefkühltruhe	1500 x 660 x 880 mm	230 V	0,5	R 600a	0,075 kg
Pos.60	Arbeitstisch fahrbar	800 x 700 x 850 mm	0	0		
Pos.61	Tiefkühlzelle		230 V	3	R452a	4 kg
Pos.61a	Arbeitssteckdosen Aussenbereich 3x 230 V je 2 kW, 1 x 400 V 5 kW			11		
Pos.62	Kühlschrank mit Glastüre	500 x 610 x 1610	230 V	0,8	R 600a	0,08 kg
Pos.62a	Arbeitssteckdosen 15x 230 V je 1 kW	EDV		15		
		Summe kW		141,4		
SCHANK und BUFFET						
Pos.63	Kühlpult mit 6 Laden und Sumpf fahrbar	2170 x 700 x 1300 mm	230 V	1	R 134a	ca. 0,5 kg
Pos.64	Kühlpult mit 4 Laden Aggregat Extern A1	1280 x 700 x 840 mm	230 V	0,5	R 404a	ca. 0,6 kg
Pos.65	Arbeitsplatte mit Tropflasse	1630 x 420 mm	0	0		
Pos.65a	Arbeitssteckdosen 5x 230 V je 2 kW		230 V	10		
Pos.66	Kühlpult mit 6 Laden fahrbar	2170 x 700 x 1300 mm	230 V	1	R 134a	ca. 0,5 kg
Pos. 66a	Arbeitssteckdosen 5x 230 V je 2 kW		230 V	10		
Pos.67	Kühlpult mit 4 Laden inkl. Sumpf	1940 x 750 x 890 mm	230 V	0,5	R 134a	ca. 0,5 kg
Pos.67a	Arbeitssteckdosen 4 x 230 V je 2 kW, 1x 400 V 5 kW			13		
Pos.68	Sattale	700 x 530 x 170 mm	0	0		
Pos.69	Kaffeemühle	220 x 300 x 620 mm	230 V	1		
Pos.70	Kaffeemaschine	760 x 570 x 600 mm	400 V	6		
Pos.71	Tiefkühltruhe	600 x 700 x 870 mm	230 V	0,3	R 600a	0,08 kg
Pos.72	Eismaschine	550 x 750 x 1400 mm	230 V	2,1	R 290a	0,15 kg
Pos.73	Vitrine fahrbar	1500 x 710 x 1230 mm	230 V	0,8	R 134a	0,05 kg
Pos.74	Tiefkühltruhe	1260 x 700 x 900 mm	230 V	0,5	R 600a	0,08 kg
Pos.74a	Tiefkühltruhe		230 V	0,5	R 600a	0,08 kg
Pos.75	Bain Marie GN 4x 1/1	1420 x 640 mm	400 V	7,2		
Pos.76	Bain Marie GN 4x 1/1	1420 x 640 mm	400 V	7,2		
Pos.77	Tellerspender	DM 400 mm	230 V	1		
Pos.78	Tellerspender	DM 400 mm	230 V	1		
Pos.79	Schanktechnik	1100 x 760 x 1500	230 V	2,5		
Pos.79a	Schanktechnik	1100 x 760 x 1500	230 V	2,5		
Pos! 79b	Arbeitssteckdosen 3x 230 V je 2 kW			6		
Pos. 81	Regaleinheit	1500 x 400 x 1500 mm	0	0		
Pos. 82	Arbeitssteckdosen Aussenbereich 3x 230 V je 2 kW		230 V	6		
Pos.82a	Arbeitssteckdosen Aussenbereich 5x 230 V je 2 kW, 1x 400 V 5 kW			15		
Pos. 84c	Arbeitssteckdosen 3x 230 V je 2 kW Gastraum			6		
Pos. 84d	Arbeitssteckdosen 3x 230 V je 2 kW Gastraum			6		
Pos. 84e	Arbeitssteckdosen 3x 230 V je 2 kW Gastraum			6		
Pos. 84f	Arbeitssteckdosen 3x 230 V je 2 kW, 1x 400 V 5 kW Gastraum			11		
Pos.84g	Arbeitssteckdosen 3x 230 V je 2 kW			6		
	SUMME kW			130,6		

Summe Kältetechnik Gesamt	**28,1**
Geräteanschluss Hauptküche	**139**
Geräteanschluss Sommerküche	**48,3**
Geräteanschluss Schank/ Buffet	**23,4**
Gesamtsumme KW Arbeitssteckdosen	**258**

Summe Gleichzeitigkeit	
65%	18,26
65%	90,35
80%	38,64
65%	15,21
35%	90,3
	252,76

Zusätzliche Infos:
Kühlung, Schanktechnik- läuft permanent

Einbau von Energieoptimierungsanlage für Kostenersparnis
Kabel im Boden sanieren, Leerverrohrungen verschließen
Arbeitssteckdosen ausreichend absichern
Küchenboden erneuern mit Fliesen oder Epoxyharz R12
Arbeitssteckdosen bei Herdblock neu adaptieren
Absicherung von Bonierysytem und Kühlzellen gegen Stromausfälle - Alarm
Lüftung nach maximaler Ausbaustufe berechnen
Datenkabel nicht im Plan enthalten!
Wandfliesen sanieren oder erneuern?
Kältetechnische De- und Wiedermontage von Geräte
De- und Wiedermontage von Küchenmöbel und Geräten
De- und Wiedermontage von Schanktechnik
Strahler im Aussenbereich nicht in kalkulation enthalten- bitte berücksichtigen je Stk. 1,5kW
Fussbodenheizung
Bodenguflys vorsehen
Heizregister Lüftungstechnik
Fußboden im Schankbereich und Gästezimmer neu in Fliesen R10 gleich wie im Buffetbereich

Freigabevermerke

Architekt:	Bauherr:
Datum / Stempel/Unterschrift	Datum / Stempel/Unterschrift
Betreiber:	**HKLS Installationen:**
Datum / Stempel/Unterschrift	Datum / Stempel/Unterschrift
Elektro Installationen:	**frei wählbar:**
Datum / Stempel/Unterschrift	Datum / Stempel/Unterschrift

Grundlage Architektur: Grundriss basierend auf eigenen Bestandsaufnahmen (Kein Polierplan)

Rev.	Datum	Geändert	Gez.
I	06.03.2022	Planfreigabe Gemeinde 04.03.2022	URM
H	30.01.2022	Anpassungen gem. Mail v. 29.01.2022	URM
G	17.12.2021	Anpassungen gem. Bespr. v. 10.12.2021	URM
F	08.12.2021	Anpassungen gem. Mail v. 06.12.2021	URM
E	29.11.2021	Anpassungen gem. Bespr. v. 25.11. & Mail v. 25.11.	URM
D	26.10.2021	Anpassungen gem. Bespr. v.22.10. & Mail v. 23.10.	URM
C	05.09.2021	Anpassungen gem. Mail v. 03.09.2021	URM
B	05.06.2021	Anpassungen gem. Mail v. 05.06.2021	URM
A	30.05.2021	1.Ausgabe	URM

Einreichplan

SV Claus Weber

Seeschlachtwirtin
Installationsplan
Änderungen vorbehalten
A-2103 Langenzersdorf,
Alleestrasse 85

EINREICHPLAN
ohne bestehender Lüftungstechnik

SV Claus Weber
BRUNNENGASSE 13
7501 ROTENTURM A.D. PINKA
TEL.: 06647844002

NATURMASSE NEHMEN, KOTEN UND EINRINGLICHKEIT PRÜFEN!
Alle angegebenen Maße sind Fertigmaße inkl. aller Oberflächen wie Verputz, Stein, diverse Beläge etc. (wenn nicht anders im Plan angegeben)

Datum:	30.05.2021
Plan Nr.:	GR-001
Massstab:	1:25
Format:	914x1600
Gez.:	Urschler
Index:	I