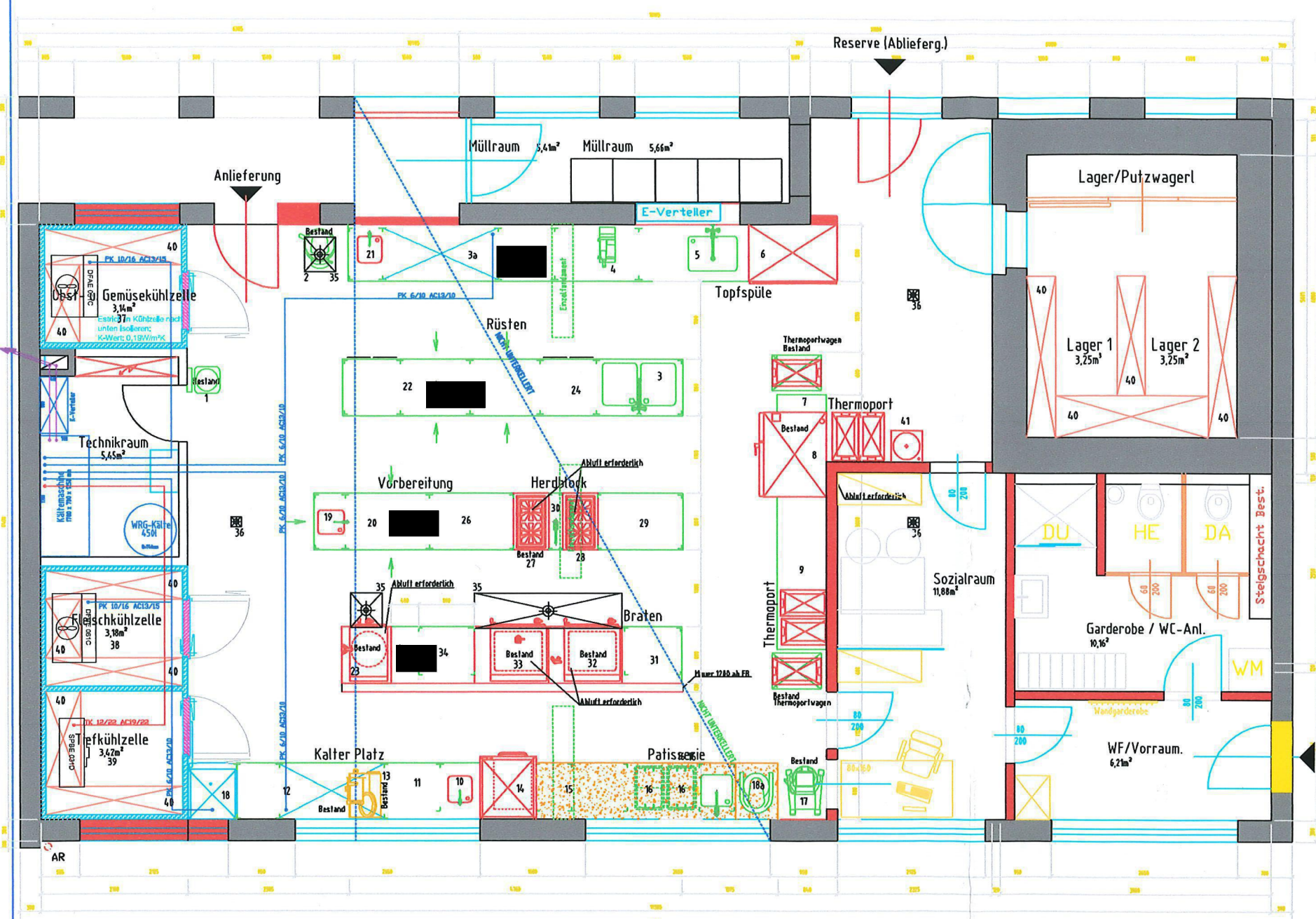
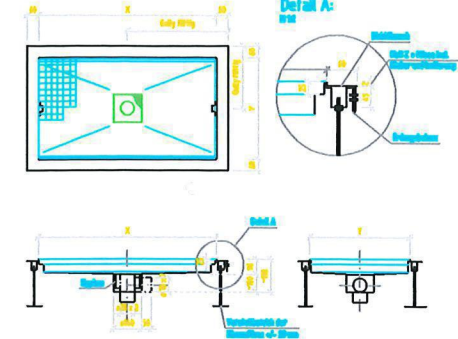


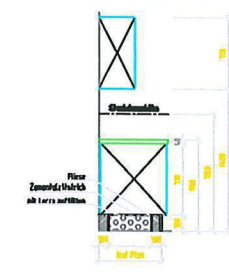
Rückkühlleitungen auf das Dach zum Rückkühler



Detail M 1:10



Prinzipschritt:



Position	KW enthält	KW	WW	Ablauf	Energieopt Imierung	Kühlleistung in W/h	KW 230V	KW 400V	Daten- Leitung	HACCP
LEGENDE										
01 Übernahmewaage (Bestand)							0,5	1,5		
02 Kartoffelschälmaschine (Bestand)	1/2"									
03 Arbeitsschrank mit Doppelbecken	3/4"	3/4"	NW 50			350	0,5			
03a Abfallkühlpult			NW 50				0,5			
04 Gemüseschneider										
05 Arbeitsschrank mit Becken	3/4"	3/4"	NW 50							
06 Topfpülmaschine	3/4"	3/4"	NW 50					12,0	X	X
07 Arbeitsschrank										
08 Combi-Steamer 10 x GN 2/1 (Bestand)	3/4"	3/4"	NW 50	X			28,0		X	X
09 Arbeitsschrank										
10 Hygienewaschbecken	1/2"	1/2"	NW 50				0,5			
11 Arbeitsschrank										
12 Kühlpult (Bestand)			NW 50			250	1,0		X	X
13 Aufschnittmaschine (Bestand)							1,0			
14 Backofen (3 x 5,0 kW)								15,0		
15 Arbeitsschrank mit Becken	3/4"	3/4"	NW 50							
16 Mehl- und Zuckerrolli, 2 Stk.										
17 Rührmaschine (Bestand)							1,5			
18 Kühlschrank,			NW 50	X		3,0			X	X
18a Rührwerk 20l						1,0				
19 Hygienewaschbecken	1/2"	1/2"	NW 50				0,5			
20 Arbeitsschrank										
21 Hygienewaschbecken	1/2"	1/2"	NW 50				0,5			
22 Arbeitsschrank										
23 Kochkessel (Bestand)	3/4"	3/4"	3/4"	NW 50	X		17,0		X	X
24 Arbeitsschrank										
25 Hygienewaschbecken (entfallen)										
26 Arbeitsschrank										
27 Ceranherd (Bestand)							10,0			
28 Ceranherd							10,0			
29 Arbeitsschrank										
30 Arbeitsschrank mit Standsäule	3/4"	3/4"	NW 50							
31 Arbeitsschrank										
32 Flexiplanne (Bestand)	3/4"	3/4"	NW 50	X			15,0		X	X
33 Druckgarbrasserie (Bestand)	3/4"	3/4"	3/4"	NW 50	X		15,0		X	X
34 Arbeitsschrank										
35 Bodenwanne, 3 Stk.			NW 70							
36 Bodengulli, 2 Stk. (Option)			NW 50							
37 Obst- und Gemüse Kühlzelle inkl. Technik			NW 50				2,0		X	X
38 Fleisch Kühlzelle inkl. Technik			NW 50				2,0		X	X
39 Tiefkühlzelle inkl. Technik			NW 50				2,0		X	X
40 Regale										
41 Hygienewaschbecken	1/2"	1/2"	NW 50				0,5			
Summe						600,0	15,5	125,0		

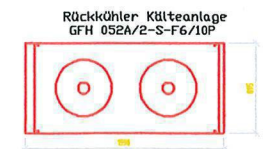
- 3) 2010.11.03 – Änderungen lt. Besprechung vom 2010.10.18
2) 2010.10.13 – Änderungen lt. Besprechung vom 2010.10.06
1) 2009.07.24 – Änderungen lt. Besprechung mit Hr. Ing. Zauner und Hr. Fischer vom 2009.07.22

Das Urheberrecht an diesen Zeichnungen und allen Belegen die dem Empfänger persönlich anvertraut sind, verbleibt jederzeit unserer Firma. Ohne unsere schriftliche Genehmigung dürfen Sie nicht kopiert oder vervielfältigt, auch niemals dritten Personen mitgeteilt oder zugänglich gemacht werden.
Sämtliche Leistungsangaben und Dimensionen sind Voraussetzungen für die Haustechnik und müssen von den ausführenden Firmen geprüft und freigegeben werden.
Arbeitssteckdosen (230 + 400V) müssen von den ausführenden Firmen im Anschlussplan eingezeichnet werden.

OBJEKT KUNDE		Gez.:	
BENENNUNG	Entwurf Betriebsküche	MoBstob	
		1:75	

Aufstellung Rückkühler:

Aufstellungsort für den Rückkühler ist an Dach laut Vorgabe des Architekten.



Abmessungen: L x B x H
1990 x 895 x 955 mm
Leergewicht 164kg
Schalldruckpegel 35 dB(A) in 5 m