



F&B PROMOTION
BERATEN UND PLANEN

Ingenieure für Großküchentechnik
Maximilian Zauchner + Partner
AM MARKT 4 D-82205 GILCHING
TEL: 08105 - 9808 FAX: 08105 - 277491

AUFTRAGGEBER

Landeshauptstadt München

OBJEKT / TEILOBJEKT

RUP

Alfons Campus

Klärung / offene Punkte:

1) Aufstellplatz Lüfterverflüssiger (Außeneinheiten)

Aufstellplatz Lüfterverflüssiger:

Wird durch den Hochbau bestimmt und vorgegeben.

Stehend, Hängend.

Kältetrasse zu der Kühlzelle 2 x 100mm rund.
Planung Hochbau.

Ausführung der Kälteleitung und der
Ummantelung = Küchentechnik;
Verfüllen der Öffnungen = Hochbau.

Elektr. Versorgung über die Kühlzelle
(Stromkabel läuft parallel zur Kältetrasse).

Ausführungsplanung IND 0

Inhalt: Küchentechnische
Einrichtung

Übersichtsplan

Planung EG

Planung UG

Planung ALTBAU
Kiosk EG

Stand: 27.11.2019



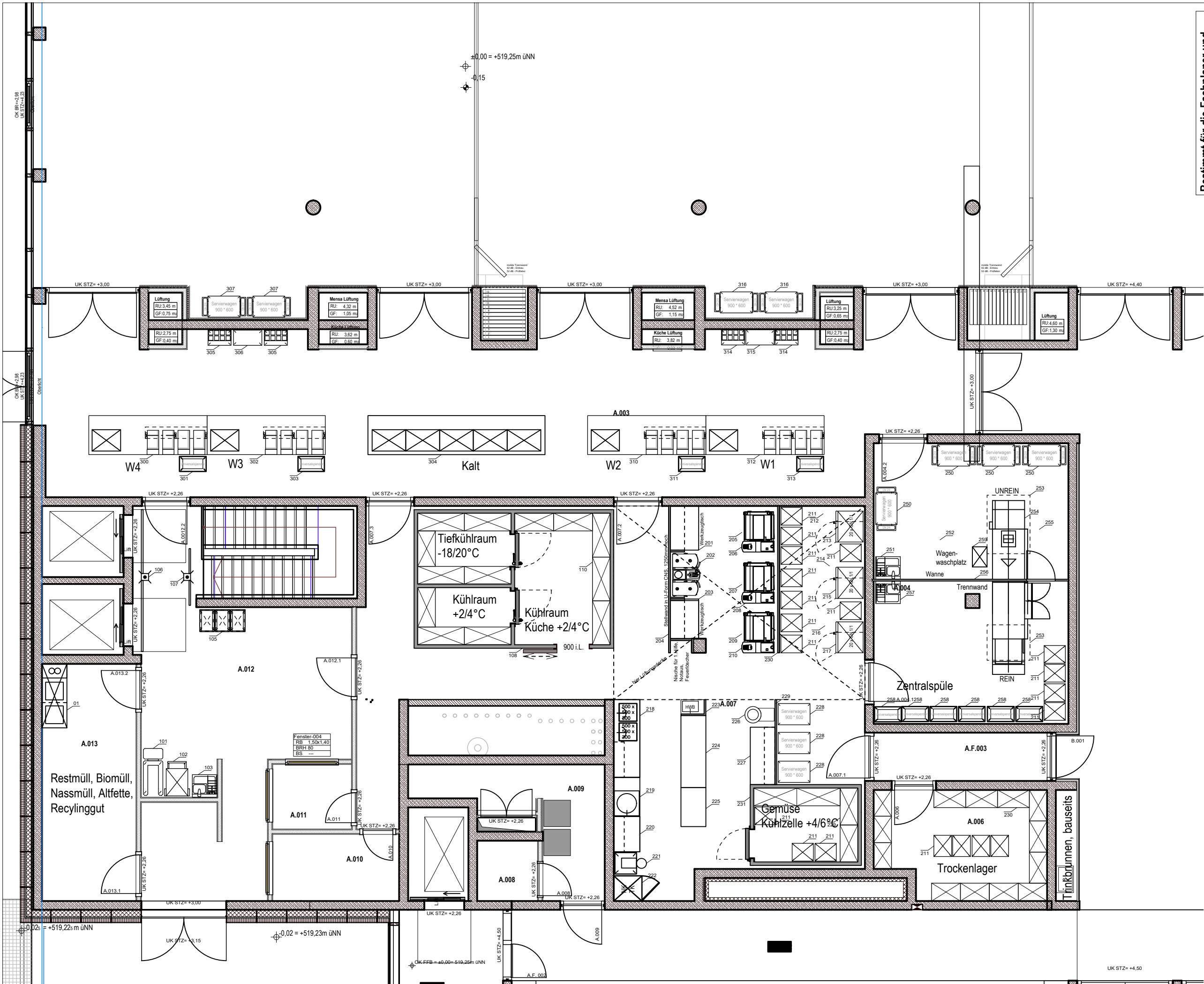
Bestimmt für die Fachplaner und nicht für die Bauausführung vor Ort!




F&B PROMOTION
BERATEN UND PLANEN

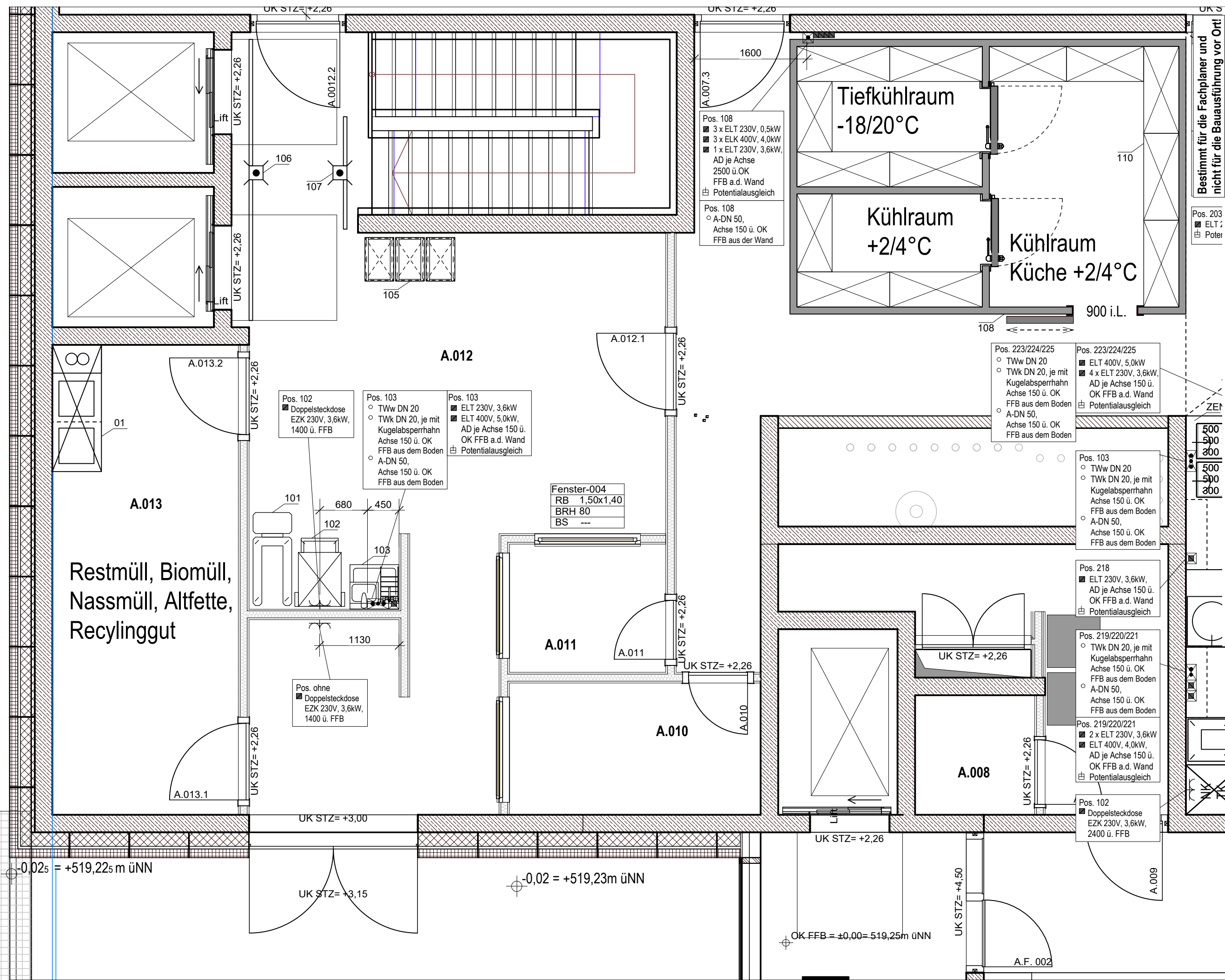
Ingenieure für Großküchentechnik
Maximilian Zauchner + Partner
AM MARKT 4 D-82205 GILCHING
TEL: 08105 - 9808 FAX: 08105 - 277491

REFERENZ-PLAN	köhler architekten + beratende Ingenieure GmbH			VOM	22.11.2019
Proj - NR	17-397	Z - NR	51-EG - 01	INDEX	0
AUFTRAGGEBER	Landeshauptstadt München			M 1:	1:200
OBJEKT / TEILOBJEKT	RUP - Alfons Campus - Neubau			PL	ZA
PLANINHALT PHASE ART	Küchentechnische Einrichtung Erdgeschoß - Übersichtsplan Ausführungsplanung			FORMAT / m²	A3
				ZUORDNUNG	17-397



Bestimmt für die Fachplaner und
nicht für die Bauausführung vor Ort!

	F&B PROMOTION BERATEN UND PLANEN Ingenieure für Großküchentechnik Maximilian Zauchner + Partner D-82205 GILCHING FAX: 08105 - 277491			AM MARKT 4 TEL: 08105 - 9808	
				D-82205 GILCHING FAX: 08105 - 277491	
REFERENZ- PLAN	köhler architekten + beratende Ingenieure GmbH			VOM	22.11.2019
Proj.-NR	17-397	Z-NR	51-EG - 02	INDEX	0
AUFTRAGGEBER	Landeshauptstadt München			STAND	27.11.2019
OBJEKT / TEILOBJEKT	RUP - Alfons Campus - Neubau			M 1:	1:50
PLANINHALT, PHASE ART	Küchentechnische Einrichtung Erdgeschoß - Übersichtsplan Ausführungsplanung			PL	ZA
				K	ZA
				FORMAT / m²	A3
				ZUORDNUNG	17-397



Bestimmt für die Fachplaner und
nicht für die Bauausführung vor Ort!

Pos. 203
■ ELT
□ Poter

Pos. 223/224/225
○ TWw DN 20
○ TWk DN 20, je mit
Kugelabsperrhahn
Achse 150 ü. OK
FFB aus dem Boden
○ A-DN 50,
Achse 150 ü. OK
FFB aus dem Boden

Pos. 223/224/225
■ ELT 400V, 5,0kW
■ 4 x ELT 230V, 3,6kW,
AD je Achse 150 ü.
OK FFB a.d. Wand
□ Potentialausgleich

Pos. 103
○ TWw DN 20
○ TWk DN 20, je mit
Kugelabsperrhahn
Achse 150 ü. OK
FFB aus dem Boden
○ A-DN 50,
Achse 150 ü. OK
FFB aus dem Boden


Pos. 218
■ ELT 230V, 3,6kW,
AD je Achse 150 ü.
OK FFB a.d. Wand
□ Potentialausgleich

Pos. 219/220/221
○ TWk DN 20, je mit
Kugelabsperrhahn
Achse 150 ü. OK
FFB aus dem Boden
○ A-DN 50,
Achse 150 ü. OK
FFB aus dem Boden

Pos. 219/220/221
■ 2 x ELT 230V, 3,6kW
■ ELT 400V, 4,0kW,
AD je Achse 150 ü.
OK FFB a.d. Wand
□ Potentialausgleich

Pos. 102
■ Doppelsteckdose
EZK 230V, 3,6kW,
2400 ü. FFB

VOM	22.11.2019	REFERENZ-PLAN	köhler architekten + beratende Ingenieure GmbH	PROJEKT	Landeshauptstadt München	PROJEKT	RUP - Alfons Campus - Neubau	PROJEKT	Küchentechnische Einrichtung - EG	PROJEKT	Teilbereich A - Anlieferung, Kühlzellen	PROJEKT	Ausführungsplanung
STAND	27.11.2019	INDEX	0	PROJ.-NR.	17-397	Z.-NR.	51-EG - 10	AUFTRAGGEBER	Landeshauptstadt München	OBJEKT / TEILOBJEKT	RUP - Alfons Campus - Neubau	PLANINHALT	Küchentechnische Einrichtung - EG
M 1:	1:50	PL	JU / ZA	FORMAT	m²	A3	ZUORDNUNG	17-397					

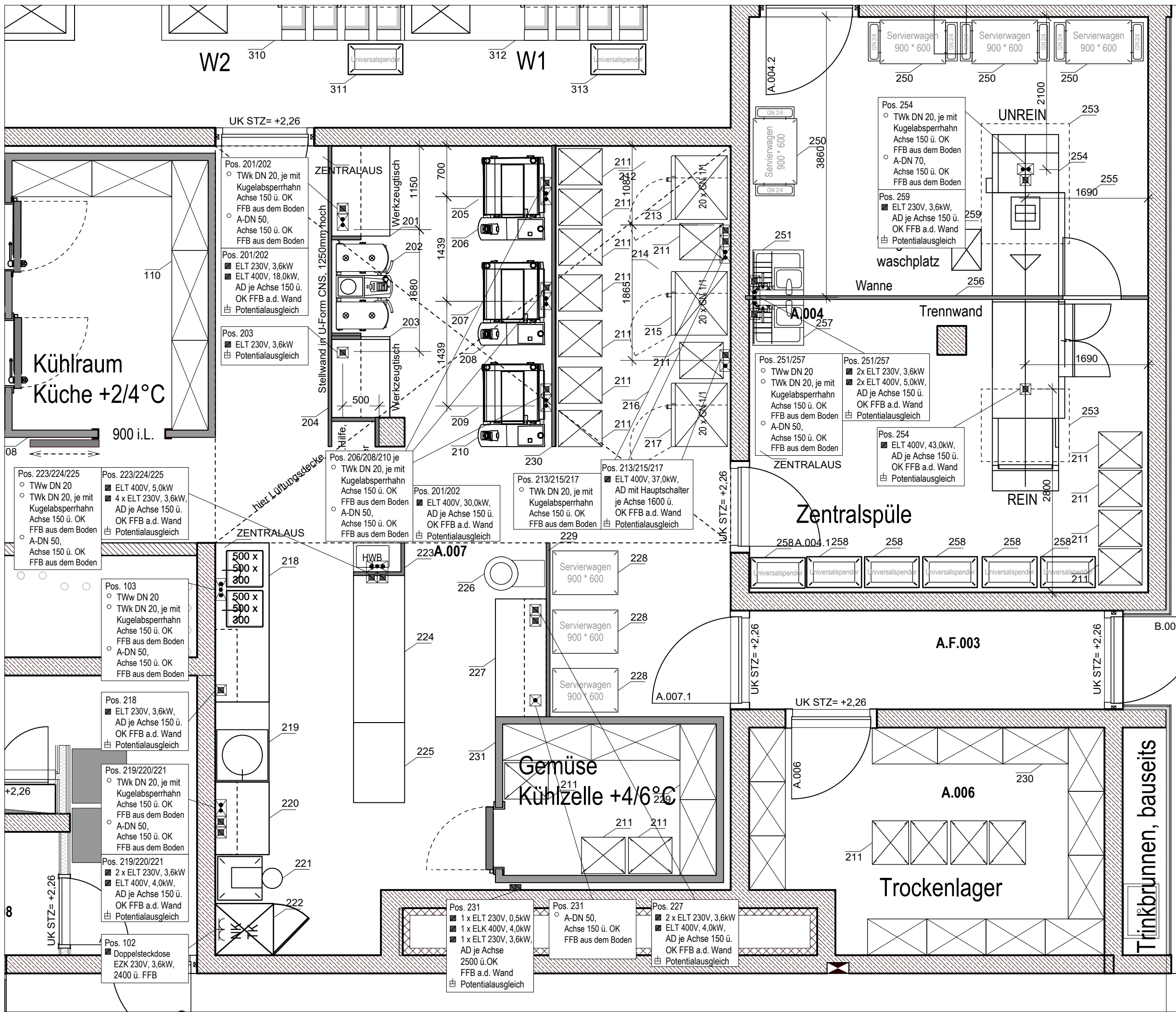
			F & B PROMOTION • BERATEN und PLANEN • Ingenieure für Großküchentechnik										ELEKTRO						TRINKWASSER				BEDARF		ABWASSER		WÄRMEABGABE		Dampf	ABLUFT										
													Leis- tung	230 V	400 V	Energie Optim.	St- Dose	Kabel	Anschl Dose	Daten Punkt CAT 7	TWk	TWw	Ewk 0°dH	DWk	Menge in Liter max.		AN	AB	latent	Sensibel										
LB	Pos.	Anz.	Bezeichnung										Abmessungen BTH	Medienwert je Gerät	KW	St.	St.	EZEo	St.	St.	St.	St.	DN	DN	DN	DN	Std.	Tag	DN	ART	kW/h	kW/h	kg/h	m³ / h						
	101	1	Gabelhubwagen mit Wiegefunktion, CNS, hier nur Stellplatz														1																							
	102	1	Schaumreinigungsmaschine, fahrbar														1						20																	
	103	1	Handwaschbecken - Ausgußkombination mit Steckdosenanschlüssen											3,6+5,0	1,0	1			2				20	20					50	FA										
	104	1	Watbecken mit Bürstenrostabdeckung, bauseits																																					
	105	Div.	Euronorm - Kippmomentrollis																																					
	106	1	Gully mit Schlitzrinne, bauseits																										100	FA										
	107	1	Gully mit Schlitzrinne, bauseits																										100	FA										
	108	1	Kühlzellenkombination, bestehend aus:																																					
		1	Normalkühlraum mit Boden und Außen - Stoß und Rammschutz										Fußboden hier um ca. 150mm vertieft.																											
		1	Normalkühlraum mit Boden und Außen - Stoß und Rammschutz										Fußboden hier um ca. 150mm vertieft.																											
		1	Tiefkühlzelle mit Boden und Außen - Stoß und Rammschutz										Fußboden hier um ca. 150mm vertieft.																											
		1	Leuchten für Kühlzellen										3 x 0,5	3					3																					
		1	Lüfterkühler NK										4		1				1										50											
		1	Lüfterkühler NK										4		1				1										50											
		1	Lüfterkühler TK										4		1				1										50											
		1	Steuerung Kühlzelle										3,6	1					1																					
		1	Tauwasserinstallation CNS																										50											
	109	Div.	GN Regalwagen, fahrbar																																					
	110	1	Lagerregalanlage Kühlraum Küche																																					
			ohne Position:																																					
		Div.	Sortier- und Lagerregalanlage, fahrbar 1400/600mm																																					

Bestimmt für die Fachplaner und
nicht für die Bauausführung vor Ort!





F&B PROMOTION
BERATEN UND PLANEN
Ingenieure für Großküchentechnik
Maximilian Zauchner + Partner
AM MARKT 4 D-82205 GILCHING
TEL: 08105 - 9808 FAX: 08105 - 277491

REFERENZ- PLAN		VOM	
Proj - NR	Z - NR	INDEX	STAND
17-397	51-EG - 11	0	27.11.2019
AUFTRAGGEBER		M 1:	
Landeshauptstadt München			
OBJEKT / TEILOBJEKT		PL	K
RUP - Alfons Campus - Neubau		ZA	ZA
PLANINHALT PHASE ART		FORMAT / m²	
Küchentechnische Einrichtung Erdgeschoß - Teilbereich A - Stückliste Ausführungsplanung - Anlieferung, Kühlzellen		A3	
		ZUORDNUNG	
		17-397	



Bestimmt für die Fachplaner und
nicht für die Bauausführung vor Ort!

 <div>F&B PROMOTION BERATEN UND PLANEN Ingenieure für Großküchentechnik Maximilian Zauchner + Partner AM MARKT 4 D-82205 GILCHING TEL: 08105 - 9808 FAX: 08105 - 277491</div>	REFERENZ- PLAN	köhler architekten + beratende Ingenieure GmbH			VOM	22.11.2019				
	Proj. - NR	17-397	Z - NR	51-EG - 20	INDEX	0	STAND	27.11.2019		
	AUFTRAGGEBER	Landeshauptstadt München					M 1:	1:50		
	OBJEKT / TEILOBJEKT	RUP - Alfons Campus - Neubau					PL	ZA	K	ZA
	PLANINHALT, PHASE ART	Küchentechnische Einrichtung Erdgeschoß - Teilbereich B Ausführungsplanung - Küche					FORMAT / m²		A3	
						ZUORDNUNG		17-397		

			F & B PROMOTION • BERATEN und PLANEN • Ingenieure für Großküchentechnik												ELEKTRO						TRINKWASSER				BEDARF		ABWASSER		WÄRMEABGABE		Dampf	ABLUFT	Bemerkung
						Leis- tung	230 V	400 V	Energie Optim.	St- Dose	Kabel	Anschl Dose	Daten Punkt CAT 7	TWk	TWw	Ewk 0°dH	DWk	Menge in Liter max.		AN	AB	latent	Sensibel										
LB	Pos.	Anz.	Bezeichnung	Abmessungen BTH	Medienwert je Gerät	KW	St.	St.	EZEo	St.	St.	St.	St.	DN	DN	DN	DN	Std.	Tag	DN	ART	kW/h	kW/h	kg/h	m³ / h								
	201	1	Arbeitstisch als Werkzeugtisch mit Steckdoseneinbauten			3,6	2				2																						
	202	1	Doppel - Kippbraisiere mit 2 x 14 Liter Inhalt + Ceran Kochfeld und Unterbau			18		1	1		1		1	15					40 l / min	50	FA	4,8	1		1500								
	203	1	Arbeitstisch als Werkzeugtisch mit Steckdoseneinbauten			3,6	2				2																						
	204	1	CNS Stellwand in U-Form, 1250mm hoch																														
	205	1	Kurzrinne mit Gullyübergang, bauseits																	100	FA												
	206	1	Kippbraisiere 100 Liter Inhalt mit Druckfunktion			30		1	1		1		1	15					40 l / min	Gully	FA	7,8	1		1500	über Rinne							
	207	1	Kurzrinne mit Gullyübergang, bauseits																	100	FA												
	208	1	Kippbraisiere 100 Liter Inhalt mit Druckfunktion			30		1	1		1		1	15					40 l / min	Gully	FA	7,8	1		1500	über Rinne							
	209	1	Kurzrinne mit Gullyübergang, bauseits																	100	FA												
	210	1	Kippbraisiere 100 Liter Inhalt mit Druckfunktion			30		1	1		1		1	15					40 l / min	Gully	FA	7,8	1		1500	über Rinne							
	211	Div.	Einfahrwagen für Heißumluftdämpfer GN 20x1/1																														
	212	1	Kurzrinne mit Gullyübergang, bauseits																	100	FA												
	213	1	Heißumluftdämpfer GN 20 x 1/1			37		1	1	1		1	1	15					13	65	Gully	FA	2	2,5		1000	über Rinne						
	214	1	Kurzrinne mit Gullyübergang, bauseits																	100	FA												
	215	1	Heißumluftdämpfer GN 20 x 1/1			37		1	1	1		1	1	15					13	65	Gully	FA	2	2,5		1000	über Rinne						
	216	1	Kurzrinne mit Gullyübergang, bauseits																	100	FA												
	217	1	Heißumluftdämpfer GN 20 x 1/1			37		1	1	1		1	1	15					13	65	Gully	FA	2	2,5		1000	über Rinne						
	218	1	Arbeitstisch mit Steckdoseneinbauten und Doppel - Spülbecken			3,6	1				1			20	20					50	FA												
	219	1	Salatwaschmaschine			3,6	1			1									20		50	FA											
	220	1	Arbeitstisch mit Steckdoseneinbauten			3,6	1				1																						
	221	1	Universalküchenmaschine, Standgerät			4		1	1			1																					
	222	1	NK / NK Kühlschrank, 560 Liter, steckerfertig			1,5	1			1										50					150	EZK							
	223	1	Handwaschbecken mit Steckdoseneinbauten			3,6 + 5,0	1	1			1			20	20					50	FA												
	224	1	Arbeitstisch mit Steckdoseneinbauten			3,6	1				1																						
	225	1	Arbeitstisch mit Steckdoseneinbauten			3,6	1				1																						
	226	1	Rühr- und Schlagmaschine			2,9		1		1																							
	227	1	Arbeitstisch mit Steckdoseneinbauten			3,6	2				1																						
	228	Div.	Servierwagen mit luftidentischer Bereifung																														
	229	1	CNS Stellwand, 1250mm hoch																														
	230	1	CNS Stellwand, 1250mm hoch																														
	250	Div.	Servierwagen mit luftidentischer Bereifung																														
	251	1	Handwaschbecken - Ausgußkombination mit Steckdosenanschlüssen			3,6+5,0	1,0	1			2			20	20					50	FA												
	252	1	CNS - Rinnenwanne mit Gullyablauf, bauseits																	100	FA												
	253	1	Abluftschwerpunkte, bauseits																														
	254	1	Weißgeschirrspülmaschine			43		1			1		1			20		215	1505	70	FA	2,9	4,2		150								
			Wärmeabgabe Geschirr	Spülzeit 10:00 bis 14:30																			7,5										
	255	1	CNS - Rinnenwanne mit Gullyablauf, bauseits																	100	FA												
	256	1	CNS - Stellwandelement																														
	257	1	Handwaschbecken - Ausgußkombination mit Steckdosenanschlüssen			3,6+5,0	1,0	1			2			20	20					50	FA												
	258	Div.	Universalspender beheizt, fahrbar	je		1,7	1			1												0,25	0,4										
	259	1	Wasserenthärtung			3,6	1					1		20						50													

Bestimmt für die Fachplaner und nicht für die Bauausführung vor Ort!

 F&B PROMOTION BERATEN UND PLANEN Ingenieure für Großküchentechnik Maximilian Zauchner + Partner AM MARKT 4 TEL: 08105 - 9808 D-82205 GILCHING FAX: 08105 - 277491	REFERENZ-PLAN		VOM	
	Proj - NR	Z - NR	INDEX	STAND
	17-397	51-EG - 21	0	27.11.2019
	AUFTRAGGEBER			M 1:
	Landeshauptstadt München			
	OBJEKT / TEILOBJEKT		PL	K
RUP - Alfons Campus - Neubau		ZA	ZA	
PLANINHALT PHASE ART		FORMAT / m²		
Küchentechnische Einrichtung Erdgeschoß - Teilbereich B Ausführungsplanung - Küche - Stückliste		A3		
		ZUORDNUNG		
		17-397		

OK BR=+2,98
UK STZ=+4,23

OK BR=+2,98
UK STZ=+4,23

Oberlicht

Oberlicht

UK STZ= +3,00

UK STZ= +3,00

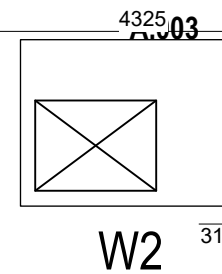
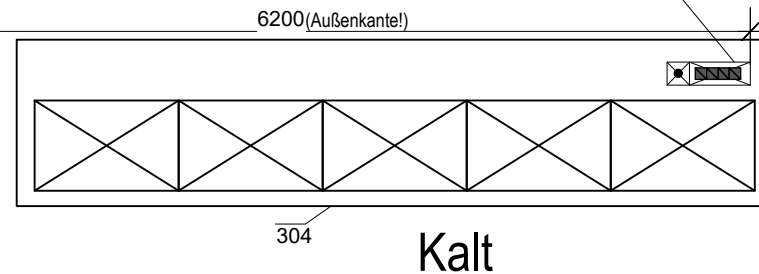
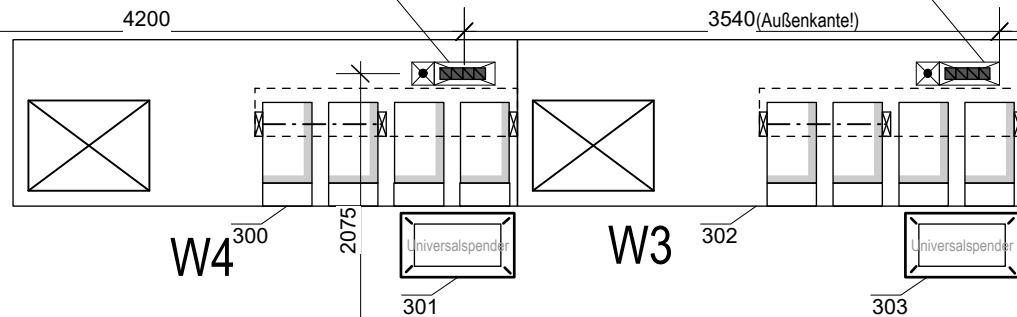
UK STZ= +3,00

- Pos. 300/301
- 6 x ELT 230V, 1,5kW
 - 1 x ELK 230V, 1,5kW
 - 2 x ELT 230V, 3,6kW, AD je Achse 150 ü. OK
 - FFB a.d. Wand
 - ☐ Potentialausgleich
- Pos. 300
- A-DN 50, Achse 150 ü. OK
 - FFB aus dem Boden

- Pos. 302/303
- 6 x ELT 230V, 1,5kW
 - 1 x ELK 230V, 1,5kW
 - 2 x ELT 230V, 3,6kW, AD je Achse 150 ü. OK
 - FFB a.d. Wand
 - ☐ Potentialausgleich
- Pos. 302/303
- A-DN 50, Achse 150 ü. OK
 - FFB aus dem Boden

- Pos. 304
- 1 x ELT 230V, 1,5kW
 - 2 x ELK 230V, 3,6kW
 - 2 x ELT 230V, 3,6kW, AD je Achse 150 ü. OK
 - FFB a.d. Wand
 - ☐ Potentialausgleich
- Pos. 304
- A-DN 50, Achse 150 ü. OK
 - FFB aus dem Boden

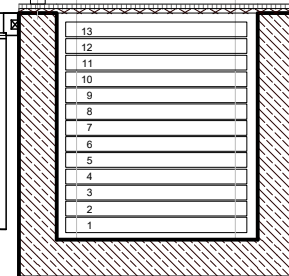
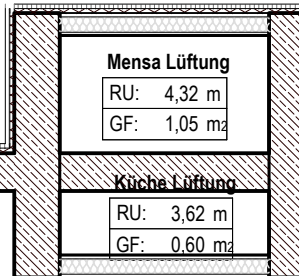
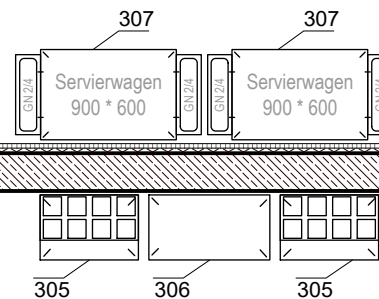
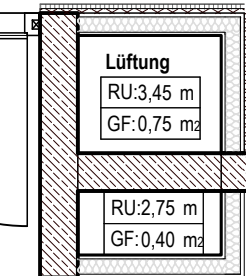
- Pos. 310
- 6 x EL
 - 1 x ELK
 - 2 x ELT
 - AD je Achse 150 ü. OK
 - FFB a.d. Wand
 - ☐ Potentialausgleich



UK STZ= +2,26

UK STZ= +2,26

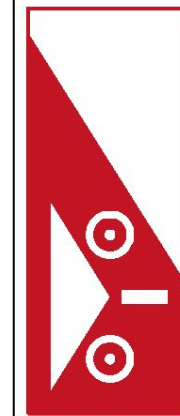
UK ST.



±0,00 = +519,25m üNN

-0,15

Bestimmt für die Fachplaner und
nicht für die Bauausführung vor Ort!




F&B PROMOTION
BERATEN UND PLANEN

Ingenieure für Großküchentechnik
Maximilian Zauchner + Partner
AM MARKT 4
TEL: 08105 - 9808

D-82205 GILCHING
FAX: 08105 - 277491

REFERENZ-PLAN	köhler architekten + beratende Ingenieure GmbH	VOM	22.11.2019
Proj - NR	17-397	STAND	27.11.2019
Z - NR	51-EG - 30	INDEX	0
AUFTRAGGEBER	Landeshauptstadt München	M 1:	1:50
OBJEKT / TEILOBJEKT	RUP - Alfons Campus - Neubau	PL	ZA
PLANINHALT PHASE ART	Küchentechnische Einrichtung Erdgeschoß - Teilbereich C	K	ZA
FORMAT / m²	A3	ZUORDNUNG	17-397

			F & B PROMOTION • BERATEN und PLANEN • Ingenieure für Großküchentechnik										ELEKTRO						TRINKWASSER				BEDARF		ABWASSER		WÄRMEABGABE		Dampf	ABLUFT	Bemerkung
LB	Pos.	Anz.	Bezeichnung	Abmessungen BTH	Medienwert je Gerät	KW	230 V	400 V	Energie Optim.	St-Dose	Kabel	Anschl Dose	Daten Punkt CAT 7	TWk	TWw	Ewk 0°dH	DWk	Menge in Liter max.		AN	AB	latent	Sensibel	kg/h	m³ / h						
																		Std.	Tag	DN	ART	kW/h	kW/h								
	300	1	AUSGABE W4 - Warmausgabe, bestehend aus																												
		4	GN 1/1 Warmausgabe, beheizt			5 x 1,5	5				5											1,5	2,4								
		1	Wärmebrücke, beheizt			1,5	1,0				1											0,5	0,8								
		1	Salat-SB-Ausgabe			1,5	1,0				1											0,32	0,5			EZK					
		1	Steckdoseneinbau			3,6	1				1																				
301		2	Universalspender beheizt, fahrbar		je	3,6	1			1													0,25	0,4							
302		1	AUSGABE W3 - Warmausgabe, bestehend aus																												
		4	GN 1/1 Warmausgabe, beheizt			5 x 1,5	5				5											1,5	2,4								
		1	Wärmebrücke, beheizt			1,5	1,0				1											0,5	0,8								
		1	Salat-SB-Ausgabe			1,5	1,0				1											0,32	0,5			EZK					
		1	Steckdoseneinbau			3,6	1				1																				
303		2	Universalspender beheizt, fahrbar		je	3,6	1			1													0,25	0,4							
304		1	AUSGABE A - Kaltausgabe und Salatbuffet																	50											
		1	Kleinkälte, links			3,6	1				1											0,32	0,5			EZK					
		1	Kleinkälte, rechts			3,6	1				1											0,32	0,5			EZK					
		1	Beleuchtung			1,5	1				1																				
		2	Allgemeinsteckdosen		je	3,6	1				1																				
305		2	Tablett- und Besteckausgeber, fahrbar																												
306		1	Konsol - Tisch																												
307		6	Servierwagen als Rückgabestation mit 2 x Gn 2/4 Behältern																												
310		1	AUSGABE W2 - Warmausgabe, bestehend aus																												
		4	GN 1/1 Warmausgabe, beheizt			5 x 1,5	5				5											1,5	2,4								
		1	Wärmebrücke, beheizt			1,5	1,0				1											0,5	0,8								
		1	Salat-SB-Ausgabe			1,5	1,0				1											0,32	0,5			EZK					
		1	Steckdoseneinbau			3,6	1				1																				
311		2	Universalspender beheizt, fahrbar		je	1,7	1			1													0,25	0,4							
312		1	AUSGABE W1 - Warmausgabe, bestehend aus																												
		4	GN 1/1 Warmausgabe, beheizt			5 x 1,5	5				5											1,5	2,4								
		1	Wärmebrücke, beheizt			1,5	1,0				1											0,5	0,8								
		1	Salat-SB-Ausgabe			1,5	1,0				1											0,32	0,5			EZK					
		1	Steckdoseneinbau			3,6	1				1																				
313		2	Universalspender beheizt, fahrbar		je	1,7	1			1													0,25	0,4							
314		2	Tablett- und Besteckausgeber, fahrbar																												
315		1	Konsol - Tisch																												
316		6	Servierwagen als Rückgabestation mit 2 x Gn 2/4 Behältern																												

Bestimmt für die Fachplaner und nicht für die Bauausführung vor Ort!



F&B PROMOTION

BERATEN UND PLANEN

Ingenieure für Großküchentechnik

Maximilian Zauchner + Partner

AM MARKT 4D-82205 GILCHING

TEL: 08105 - 9808FAX: 08105 - 277491

REFERENZ-PLAN

Proj - NR17-397Z - NR51-EG - 31INDEX0

AUFTRAGGEBERLandeshauptstadt München

OBJEKT / TEILOBJEKTRUP - Alfons Campus - Neubau

PLANINHALT PHASE ARTKüchentechnische Einrichtung
Erdgeschoß - Teilbereich C + D
Ausführungsplanung - Speisenausgabe - Stückliste

VOM

STAND27.11.2019

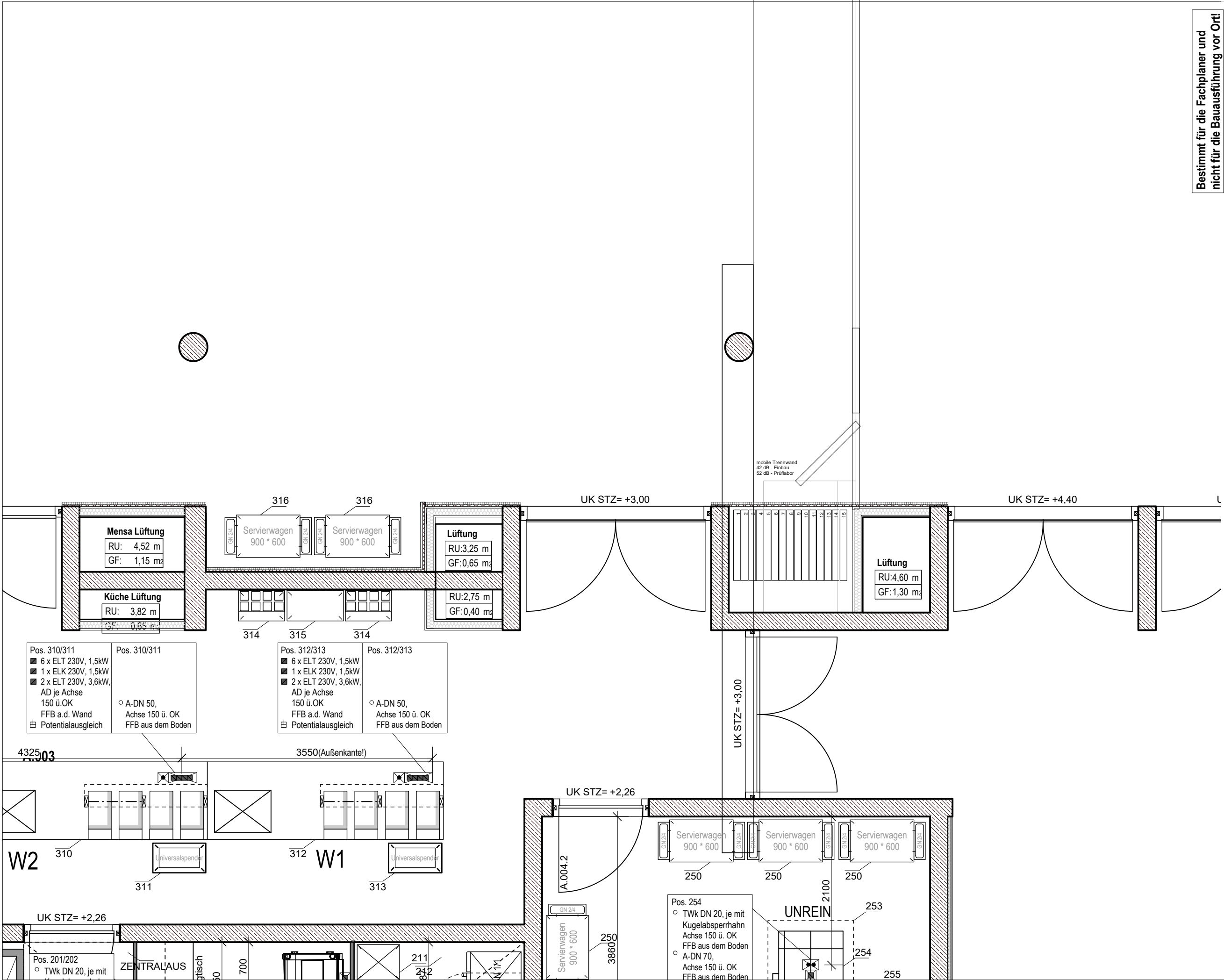
M 1:

PLZA


KZA

FORMAT / m²A3

ZUORDNUNG17-397

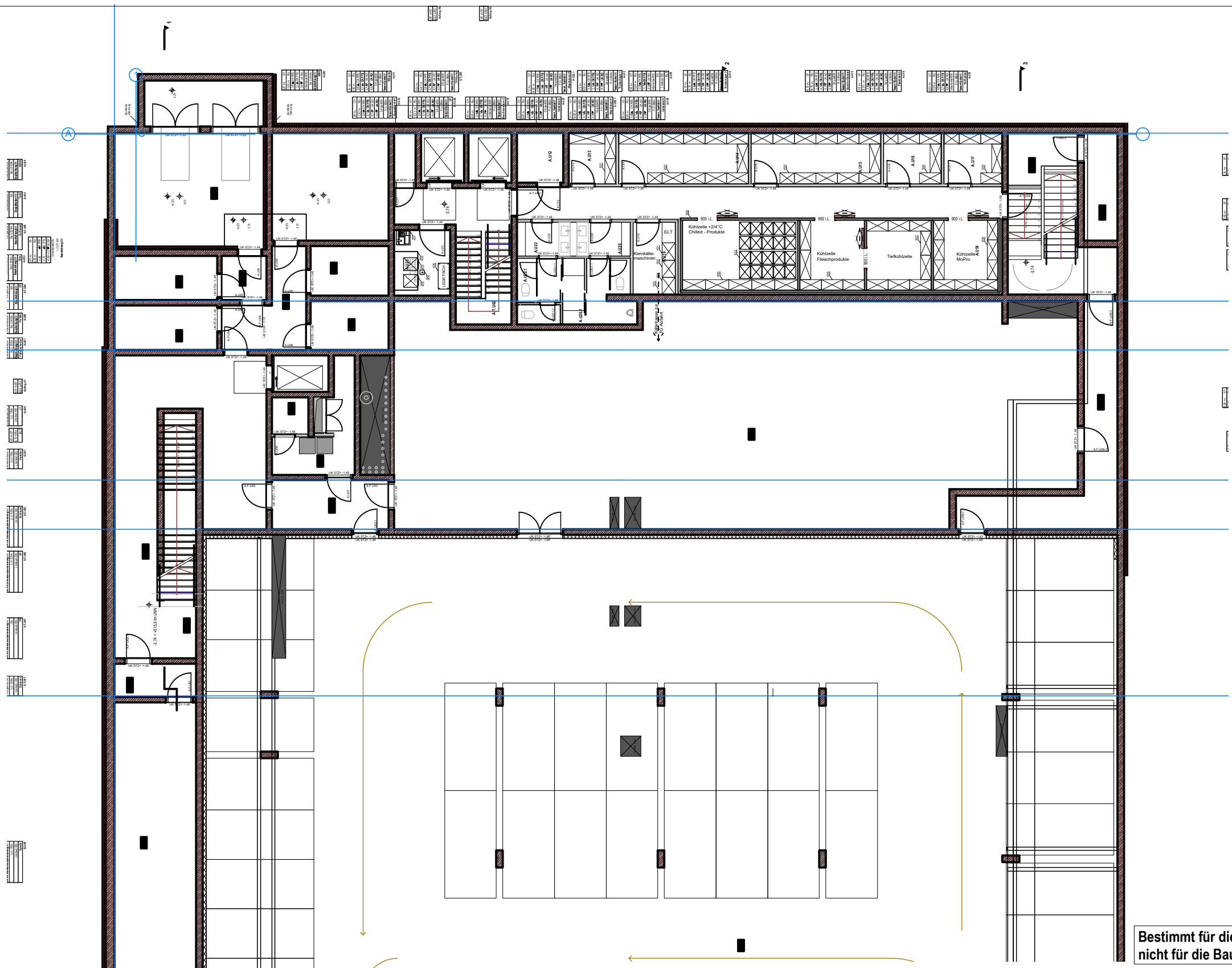


Bestimmt für die Fachplaner und
nicht für die Bauausführung vor Ort!

	F&B PROMOTION BERATEN UND PLANEN Ingenieure für Großküchentechnik Maximilian Zauchner + Partner D-82205 GILCHING TEL: 08105 - 9808 FAX: 08105 - 277491										
	AM MARKT 4										
	TEP: 08105 - 9808										
	D-82205 GILCHING										
	FAX: 08105 - 277491										
REFERENZ- PLAN	köhler architekten + beratende Ingenieure GmbH			VOM	22.11.2019						
Proj - NR	17-397	Z - NR	51-EG - 40	INDEX	0	STAND	27.11.2019				
AUFTRAGGEBER	Landeshauptstadt München						M 1:				
OBJEKT / TEILOBJEKT	RUP - Alfons Campus - Neubau						PL	ZA	K	ZA	1:50
PLANINHALT, PHASE ART	Küchentechnische Einrichtung Erdgeschoß - Teilbereich D Ausführungsplanung - Speisenaussgabe						FORMAT / m²		A3		
							ZUORDNUNG		17-397		



**F&B PROMOTION
BERATEN UND PLANEN**
Ingenieure für Großküchentechnik
Maximilian Zauchner + Partner
AM MARKT 4
D-82205 GILCHING
TEL: 08105 - 9808
D-82205 GILCHING
FAX: 08105 - 277491



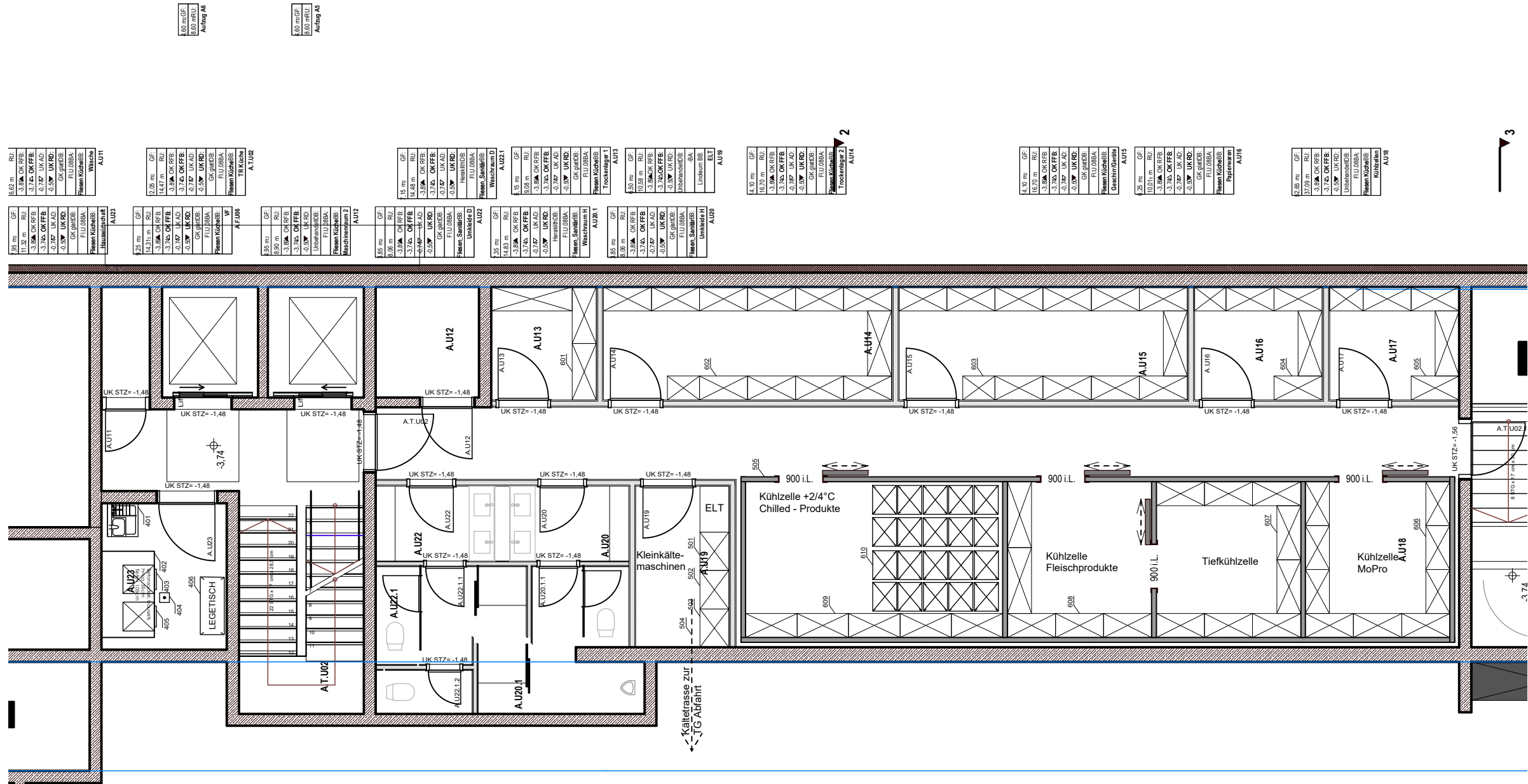
Bestimmt für die Fachplaner und
nicht für die Bauausführung vor Ort!



F&B PROMOTION
BERATEN UND PLANEN

Ingenieure für Großküchentechnik
Maximilian Zauchner + Partner
AM MARKT 4 D-82205 GILCHING
TEL: 08105 - 9808 FAX: 08105 - 277491

REFERENZ-PLAN	köhler architekten + beratende Ingenieure GmbH			VOM	22.11.2019
Proj - NR	17-397	Z - NR	51-UG - 50	INDEX	0
AUFTRAGGEBER				STAND	27.11.2019
Landeshauptstadt München				M 1:	1:200
OBJEKT / TEILOBJEKT				PL	K
RUP - Alfons Campus - Neubau				ZA	ZA
PLANINHALT				FORMAT / m²	
PHASE				A3	
ART				ZUORDNUNG	
Küchentechnische Einrichtung				17-397	
Untergeschoß - Übersichtsplan					
Ausführungsplanung					



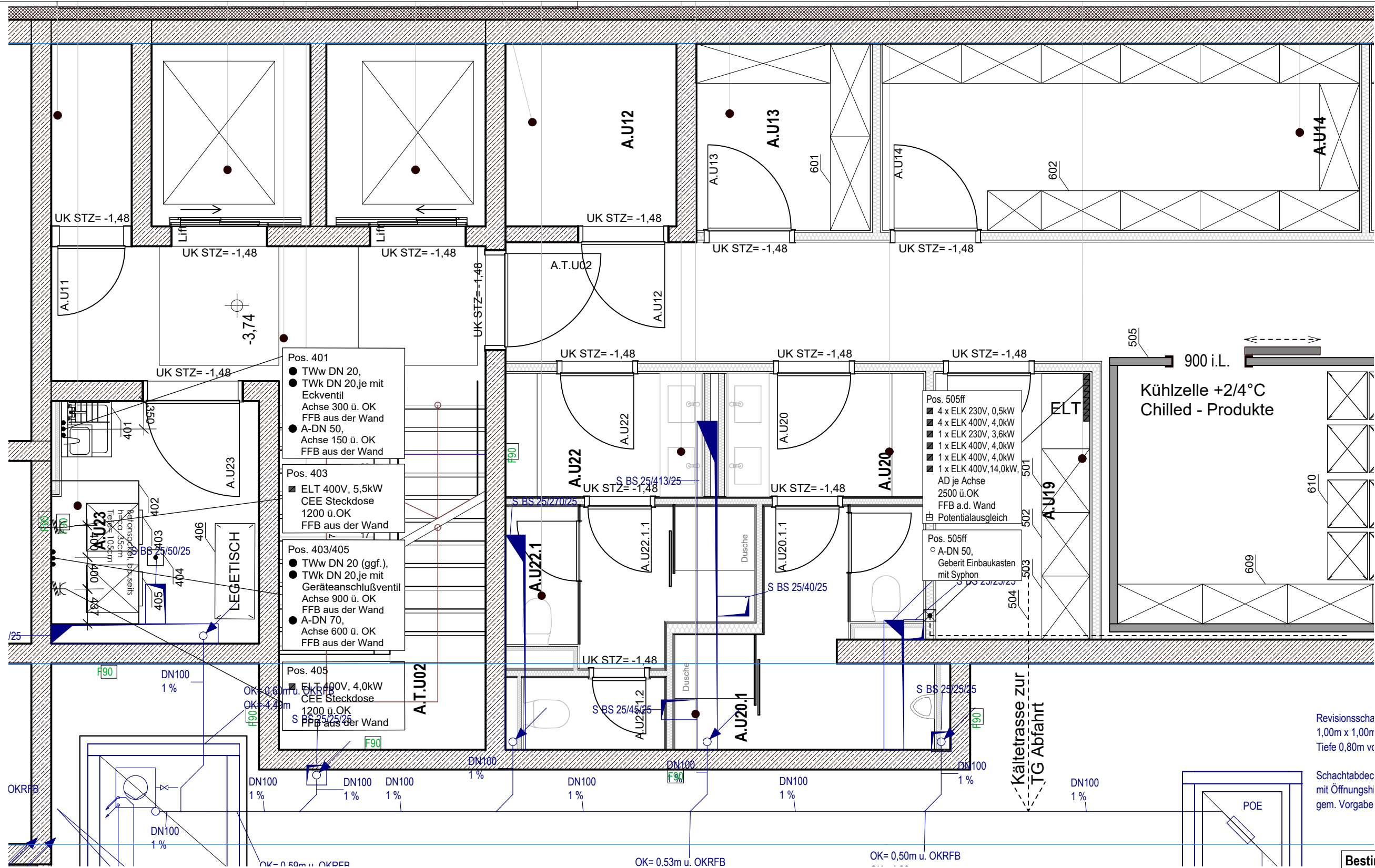
Bestimmt für die Fachplaner und
nicht für die Bauausführung vor Ort!



F&B PROMOTION
BERATEN UND PLANEN


Ingenieure für Großküchentechnik
Maximilian Zauchner + Partner
AM MARKT 4 D-82205 GILCHING
TEL: 08105 - 9808 FAX: 08105 - 277491

REFERENZ-PLAN	köhler architekten + beratende Ingenieure GmbH	VOM	22.11.2019
Proj - NR	17-397	Z - NR	51-UG - 51
INDEX	0	STAND	27.11.2019
AUFTRAGGEBER	Landeshauptstadt München	M 1:	1:100
OBJEKT / TEILOBJEKT	RUP - Alfons Campus - Neubau	PL	ZA
PLANINHALT	Küchentechnische Einrichtung	K	ZA
PHASE	Untergeschoß	FORMAT / m²	A3
ART	Ausführungsplanung	ZUORDNUNG	17-397



F&B PROMOTION
 BERATEN UND PLANEN
 Ingenieure für Großküchentechnik
 Maximilian Zauchner + Partner
 AM MARKT 4 D-82205 GILCHING
 TEL: 08105 - 9808 FAX: 08105 - 277491

REFERENZ-PLAN	köhler architekten + beratende Ingenieure GmbH	VOM	22.11.2019
Proj - NR	17-397	Z - NR	51-UG - 51
INDEX	0	STAND	27.11.2019
AUFTRAGGEBER	Landeshauptstadt München	M 1:	1:100
OBJEKT / TEILOBJEKT	RUP - Alfons Campus - Neubau	PL	ZA
PLANINHALT	Küchentechnische Einrichtung	K	ZA
PHASE	Untergeschoß	FORMAT / m²	A3
ART	Ausführungsplanung	ZUORDNUNG	17-397

			F & B PROMOTION • BERATEN und PLANEN • Ingenieure für Großküchentechnik												ELEKTRO					TRINKWASSER				BEDARF		ABWASSER		WÄRMEABGABE		Dampf	ABLUFT	Bemerkung
LB	Pos.	Anz.	Bezeichnung	Abmessungen BTH	Medienwert je Gerät	Leis- tung	230 V	400 V	Energie Optim.	St- Dose	Kabel	Anschl. Dose	Daten Punkt CAT 7	TWk	TWw	Ewk 0°dH	DWk	Menge in Liter max.		AN	AB	latent	Sensibel	kg/h	m³ / h							
						KW	St.	St.	EZEo	St.	St.	St.	St.	DN	DN	DN	DN	Std.	Tag	DN	ART	kW/h	kW/h	kg/h	m³ / h							
	401	1	Handwaschbecken - Ausgußkombination											20	20					50												
	402	1	Betonsockel, 1100 breit x 350 hoch, bauseits																													
	403	1	Gewerbe - Waschmaschine			5,5		1				1		20	20					70			0,25									
	404	1	Gully, bauseits																	100												
	405	1	Gewerbe - Kondenswäschetrockner			4,0		1				1								50			2,5									
	406	1	Legetisch, fahrbar																													
	501	1	Kleinkältemaschinen NK - EG + UG			14		1				1																				
	502	1	Kleinkältemaschinen TK - UG			4		1				1																				
	503	1	Kleinkältemaschinen TK - EG			4		1				1																				
	504	Div.	Kältetrasse bis zur Tiefgaragenabfahrt																													
	505	1	Kühlzellenkombination, bestehend aus:																													
		1	Schaltschrank			3,6	1					1																				
		1	Normalkühlraum mit Boden und Außen - Stoß und Rammschutz	Fußboden hier um ca. 150mm vertieft.																												
		1	Normalkühlraum mit Boden und Außen - Stoß und Rammschutz	Fußboden hier um ca. 150mm vertieft.																												
		1	Tiefkühlraum mit Boden und Außen - Stoß und Rammschutz	Fußboden hier um ca. 150mm vertieft.																												
		1	Normalkühlraum mit Boden und Außen - Stoß und Rammschutz	Fußboden hier um ca. 150mm vertieft.																												
		1	Leuchten für Kühlzellen			4 x 0,5	4					4														EZK						
		1	Lüfterkühler NK			4		1				1								50						EZK						
		1	Lüfterkühler NK			4		1				1								50						EZK						
		1	Lüfterkühler TK			4		1				1								50						EZK						
		1	Lüfterkühler NK			4		1				1								50						EZK						
		1	Tauwasserinstallation CNS																	50												
	601	1	Lagerregalausstattung Trockenlager 1																													
	602	1	Lagerregalausstattung Trockenlager 2																													
	603	1	Lagerregalausstattung Geschischirr + Geräte																													
	604	1	Lagerregalausstattung Papierwaren																													
	605	1	Lagerregalausstattung Spülchemie																													
	606	1	Lagerregalausstattung Kühlzelle MoPro																													
	607	1	Lagerregalausstattung Tiefkühlzelle																													
	608	1	Lagerregalausstattung Kühlzelle Fleisch																													
	609	1	Lagerregalausstattung Kühlzelle Chilled																													
	610	Div.	GN - Regalwagen																													

Bestimmt für die Fachplaner und
nicht für die Bauausführung vor Ort!



F&B PROMOTION

BERATEN UND PLANEN

Ingenieure für Großküchentechnik

Maximilian Zauchner + Partner

AM MARKT 4D-82205 GILCHING

TEL: 08105 - 9808FAX: 08105 - 277491

REFERENZ-PLAN

Proj - NR17-397Z - NR51-UG - 52INDEX0

AUFTRAGGEBERLandeshauptstadt München

OBJEKT / TEILOBJEKTRUP - Alfons Campus - Neubau

PLANINHALT
PHASE
ARTKüchentechnische Einrichtung
Untergeschoß
Ausführungsplanung - Stückliste

VOM

STAND27.11.2019

M 1:

PLZA

KZA

FORMAT / m²A3

ZUORDNUNG17-397

Ansprech - Codes und Kürzlen nach den HKI - CAD - Standards
(Industrieverband Haus-, Heiz und Küchentechnik e.V.):
diese haben wir mit Symbolen ergänzt. Stand Dezember 2014

Sanitär		
Trinkwasser, kalt	●	TWk
Trinkwasser, warm	●	TWw
Enthärtetes Wasser, kalt	●	EWk
Enthärtetes Wasser, warm	●	EWw
Demowasser (Permeat), kalt	●	DWk
Demowasser (Permeat), warm	●	DWw
Abwasser-Bodenablauf	⊠	BA
Abwasser-Festanschluß	●	A
Abwasser ü. Fettabscheider	●	FA
Tauwasser-Ablauf	●	TA
Sprinkler-Positionierung	⊕	SPP
Elektro		
Drehstrom 400 Volt	⊠	EZ...KW/400 V
Wechselstrom 230 Volt	⊠	EZ...KW/230
Anschlußdose	⊠	EZ...KW/230V/WA
Schuko Steckdose 16A WS	⊠	Schuko
CEE-Steckdose 16A DS	⊠	CEE/...KW/400V
CEE-Steckdose 32A DS	⊠	CEE/...KW/400V
CEE-Steckdose 63A DS	⊠	CEE/...KW/400V
CEE-Steckdose 16A WS	⊠	CEE/...KW/230V
Steckdosenampel WS/DS 16A	⊠	SA/WS/DS/...KW/...V
Steuerung	⊠	EZst
Signalisierung	⊠	EZSi
Motorstromkre	⊠	EZM
Kommunikationseinrichtung	⊠	EK
Telefon-Anschlußeinheit	⊠	TAE / TAD
PC - Anschlußdose CAT 7	⊠	EK/AD/PC/...
Potentialausgleich	⊠	PPE
Optimierungsanlage	⊠	EZEo
Kleinkältestromkreis	⊠	EZK
Allgem. Ersatzstrom-Versorgung	⊠	AEV
Lüftung (HLK)		
Abluft	·	Lab
Zuluft	·	Lzu
Rauchgase, Wrasen	·	Lrg
Informationen im Küchenprojekt		
Kältemittel-Vorlauf	●	KLvl
Kältemittel-Rücklauf	●	KLrl
Kälte-Steuerleitungen	⊠	KLst
Leerrohre/entspr. Medien	⊠	LE/...
Getränkeleitungen	⊠	GTI
Spülmittelleitungen	⊠	SPI
Geräteinterne Schuko-Doppel-Steckdose 16A	⊠	
Datenpunkt	⊠	

	AUSFÜHRUNGSPLANUNG	
Schnittstellen – Küchentechnik zu Hochbau		

01	Befestigungspunkte im Rohbau für KT im Rohbau	Vorgabe: Ausführung:	KT BAU
02	Rammschutz an Wänden Küchen u. Kühlräume	Vorgabe: Ausführung:	KT KT und BAU
03	Brandschutzmanschetten Küchengewerks Kleinkälte bei den Durchdringungen von Wand und/oder Boden.	Vorgabe: Ausführung:	BAU KT
04	Adapter für Kühlzellen	Vorgabe: Ausführung:	KT KT

Bestimmt für die Fachplaner und
nicht für die Bauausführung vor Ort!



F&B PROMOTION
BERATEN UND PLANEN
Ingenieure für Großküchentechnik
Maximilian Zauchner + Partner
AM MARKT 4 D-82205 GILCHING
TEL: 08105 - 9808 FAX: 08105 - 277491

REFERENZ-PLAN	VOM	
Proj - NR	Z - NR	INDEX
17-397	31-EG - 98	0
AUFTRAGGEBER	STAND	
Landeshauptstadt München	27.11.2019	
OBJEKT / TEILOBJEKT	M 1:	
RUP - Alfons Campus	50	
PLANINHALT PHASE ART	PL	K
Küchentechnische Einrichtung Ausführungsplanung Schnittstellenkatalog 1(2)	ZA	ZA
FORMAT / m²		
A3		
ZUORDNUNG		
17-397		