

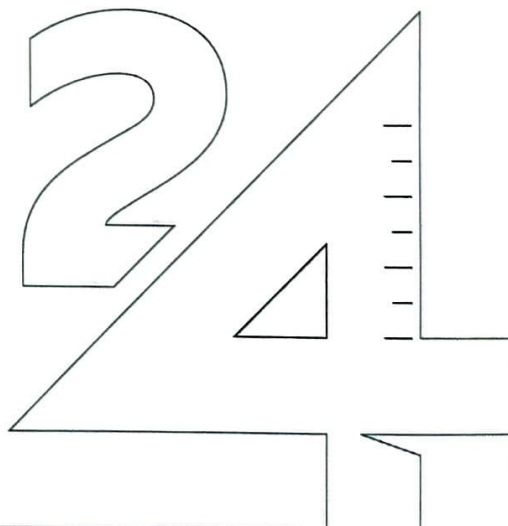


PROJEKTMAPPE

Ansuchen um Genehmigung einer Änderung der Betriebsanlage nach dem vereinfachten Verfahren, §359b GewO gemäß den beiliegenden Projektunterlagen

Antragsteller: Hr. OZAN ISIK
Salztorgasse 4/Gonzagasse 3
A-1010 Wien

Betriebsanlage: RESTAURANT
Salztorgasse 4/Gonzagasse 3
A-1010 Wien



+43 (660) 70 42 603 info@plan24.at www.plan24.at

Plan 24 • Dipl.-Ing. Muaz Esen • Amerlingstraße 19/30 A-1060 Wien • ATU 74920758

Datum: 11.04.2023

Geschäftszahl: _____
von der Behörde auszufüllen

Hr. Ozan Isik
Name des Antragstellers
A-1010 Wien, Salztorgasse 4/Gonzagasse3
Adresse
0676 6038201
Telefon-Nummer/Telefax-Nummer
E-Mail-Adresse

Wien, 11.04.2023

Ort, Datum

An
Magistratisches Bezirksamt für den 1./8.Bezirk
Behörde (Bezirkshauptmannschaft oder Magistrat)
Wiplingerstraße 8, 1010 Wien
Adresse
post@mba010.magwien.gv.at
E-Mail-Adresse

Ansuchen um Änderung der Betriebsanlage

für die Errichtung und den Betrieb einer Betriebsanlage

Art der Anlage

Angabe wesentlicher Anlagenteile und Tätigkeiten

für die Änderung einer genehmigten Betriebsanlage durch

Restaurant
Beschreibung der Änderung (betroffene Anlagenteile und Tätigkeiten)

Letzte Genehmigung

MBA 1/8-G-G 18086/2000
Datum und Geschäftszahl des letzten Genehmigungsbescheids

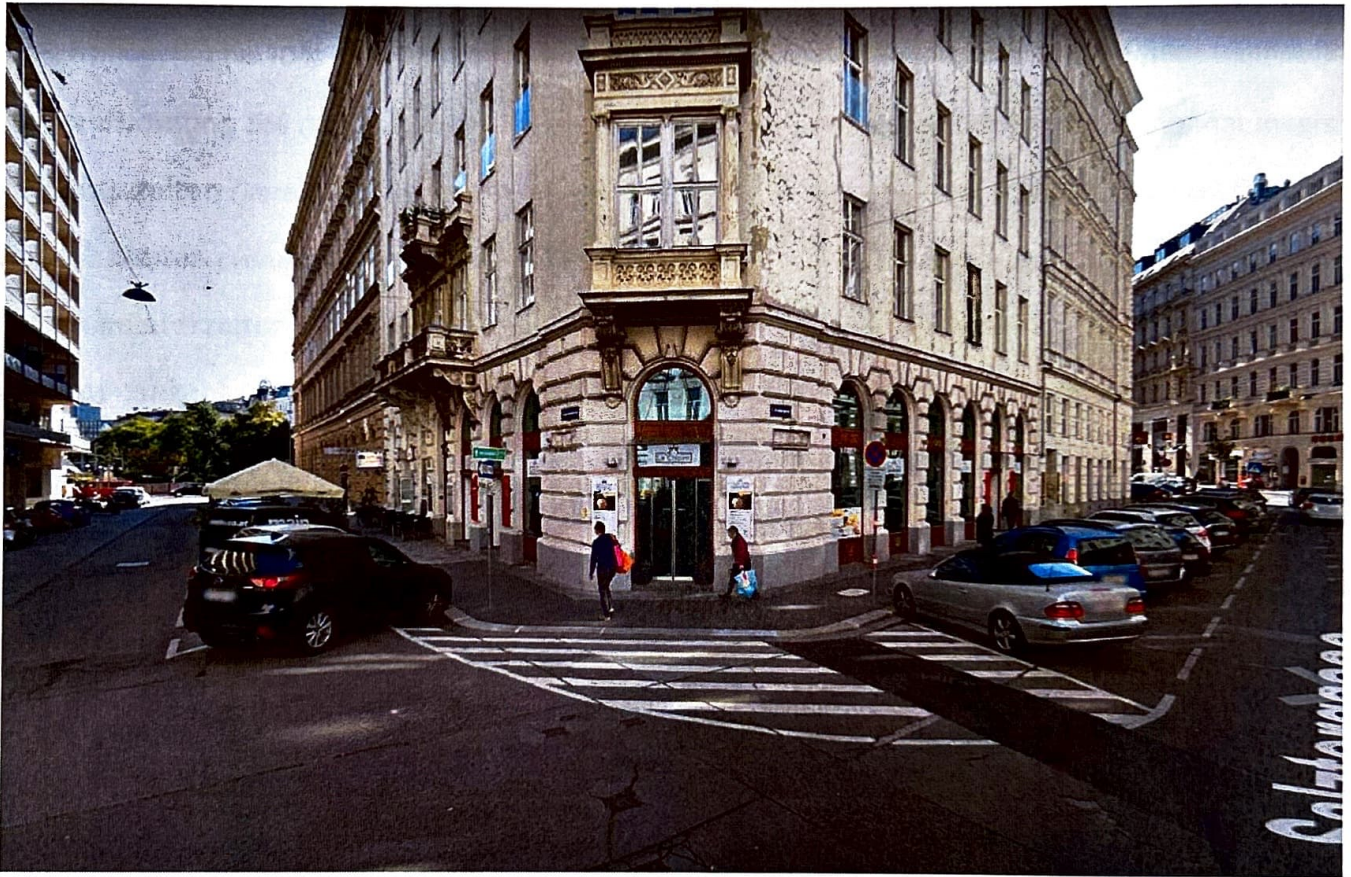
am Standort

Salztorgasse 4, 1010 Wien, Grundstücknummer: 1368, EZ: 375, Katastralgemeinde: Innere Stadt (01004)
Ort, Straße, Grundstücksnummer/ und Katastralgemeinde

Inhaltsverzeichnis

1. Kurz-Beschreibung	3
2. Betriebsbeschreibung	4
3. Maschinen- / Geräteliste	8
4. Abfallwirtschaftskonzept	9

1010 Wien, Salztorgasse 4



1. Abb. Geschäftsfront

02. Betriebsbeschreibung

Betriebs- und Funktionsbeschreibung

Das Geschäftslokal bzw. die Betriebsanlage befindet sich in **1010 Wien, Salztorgasse 4/ Gonzagasse 3** und soll in der Betriebsart „**Restaurant**“ betrieben werden. Die Betriebsanlage weist eine Gesamtgrundfläche von **ca. 408,00m²** auf. Die in der Geräte- & Ausstattungsliste angeführten Geräten bzw. Möblierungen werden zur Verfügung stehen. Die Positionierung und die Motorleistungen der verwendeten Geräte können aus der Liste entnommen werden. Die gesamte elektr. Anschlussleistung der Geräten beträgt **ca. 50,00kW**. Sämtliche Maschinen bzw. Geräten mit beweglichen Anlagenteilen sind derart auf geeigneten Fundamenten und elastischen körperschalldämmenden Unterlagen(z.B.: Sylomer, Filz etc.) aufgestellt, dass keine wahrnehmbaren Vibrationen übertragen werden können. Es soll eine haushaltsübliche Musikanlage zur ausschließlichen Darbietung im Hintergrund betrieben werden, **LAeq 58dB (A) in Raummitte**.

Der Fußboden in der gesamten Betriebsanlage besteht aus einem rutschfesten und leicht zu reinigenden Materialien. In den Arbeitsbereichen wird die **Rutschfestigkeitsklasse R10** und in den anderen Bereichen die **Rutschfestigkeitsklasse R9** verwendet. Die Wände in den Arbeitsbereichen werden bis zu einer **Höhe 2,20m**, ebenfalls leicht zu reinigenden Materialien ausgeführt. Die Einrichtungsgegenstände werden so aufgestellt, dass ein zum Ausgang führender Fluchtweg freigehalten wird.

In der Betriebsanlage weist die Arbeitsräumen eine **Belichtungsfläche von mindestens 10%** der Bodenfläche, sowie eine **Sichtverbindung ins Freie von mindestens 5%** der Bodenfläche auf, welche durch Lichteintrittsflächen wie Architekturlichte von Fenstern, Türen, Oberlichtbändern etc. gewährleistet wird.

Zum Verzehr sollen in der Betriebsanlage hauptsächlich Gerichte wie Frühstück, Brunch, Hauptgerichte(Pommes, Gulasch und Schnitzel) sowie kalte Speisen wie Salate und Süßspeisen verabreicht werden. Zudem sollen alkoholische sowie nicht alkoholische kalte Getränke in Form von Dosen bzw. Flaschen, auch warme Getränke (Kaffee, Tee) in Form von Tassen bzw. To-Go Bechern angeboten werden.

2.1 Verabreichungsplätze *(verändert)*

In der Betriebsanlage stehen in Summe **113 Verabreichungsplätze** zur Verfügung.

2.2 Angaben zum Arbeitnehmerschutz bzw. ArbeitnehmerInnen *(unverändert)*

In der Betriebsanlage sind **maximal 7 ArbeitnehmerInnen** gleichzeitig beschäftigt. Im Umkleidebereich bzw. in den Garderobenraum werden für jede(n) MitarbeiterIn ausreichend große und abschließbare Umkleideschränke bereitgestellt. Die Umkleidemöglichkeiten für das Personal wird im gleichen Bereich oder Raum erfolgen. Im Notfall verlassen die MitarbeiterInnen dem Geschäftslokal durch dieselbe Tür oder denselben Notausgang wie die Gäste.

Folgendes wird für die MitarbeiterInnen zur Verfügung stehen:

- **Abschließbare Umkleideschränke**
- **ArbeitnehmerIn WC mit Waschbecken und Warmwasseranschluss**
- **Arbeitnehmer Waschraum mit Waschbecken und Warmwasseranschluss**
- **ArbeitnehmerIn Dusche mit Warmwasseranschluss**

2.3 Öffnungs- und Betriebszeiten *(verändert)*

Als Öffnungs- und Betriebszeiten sind folgende Zeiten vorgesehen:

Öffnungszeiten

Mo. - So. 09:00 - 02:00 Uhr

Betriebszeiten

Mo. - So. 09:00 - 02:00 Uhr

2.4 Art Und Weise Der Warenanlieferung *(verändert)*

Die Anlieferung erfolgt über die Eingangstür. Je nach Bedarf wird das Ladegut mittels eines Klein-LKW bzw. PKW zugestellt, im Anschluss daran werden die Waren mittels einer Transportrolle, die mit Gummireifen bestückt ist in die Räumlichkeiten gebracht. Die maximale Anlieferungsdauer beträgt ca. 1/2 Stunde.

Anlieferzeiten: Montag - Freitag 8:00 - 18:00 Uhr

2.5 Brandschutz / Fluchtwege / Sicherheitsbeleuchtung *(verändert)*

Brandschutz

Die Brandabschnitte der Geschäftsräume wurden eingezeichnet und im Geschäftsplan dargestellt. Außerdem wurden in den erforderlichen Bereichen Brandschutztüren eingebaut.

Fluchtweg

Die Einrichtungsgegenstände werden so aufstellt, dass ein zum Ausgang führender Fluchtweg freigehalten wird. Von jedem Punkt aus dem Betriebsanlage ist ein Notausgang innerhalb von 40m erreichbar.

Sicherheitsbeleuchtung

Es werden Sicherheitsleuchten über Ausgänge, Notausgänge, in den Hauptverkehrswegen und Rettungswegen (Fluchtwegen) angebracht (siehe Gewerbeplan). Die Sicherheitsbeleuchtung wird in betriebs sicherem Zustand erhalten. Die Sicherheitsleuchten während der Betriebszeiten in Dauerschaltung betrieben werden. Die Sicherheitsbeleuchtungen werden nach den Bedingungen der **OVE E 8101** in Zusammenhang mit der **OVE-Richtlinie R 12-2** und der **ÖNORM EN 1838/2019** hergestellt.

2.6 Beheizung *(unverändert)*

Die Beheizung des kompletten Lokals erfolgt über eine Gaskesselanlage zum Teil über Heizkörper und zum Teil über eine Fußbodenheizung.

2.7 Lüftung *(verändert-adaptiert)*

Die vorhandene Zu- und Abluftanlagen bleiben im Bestand bestehen und werden weiterhin verwendet bzw. an die neue Situation angepasst und adaptiert.

2.8 Kühlzelle *(unverändert)*

Die in der Betriebsanlage untergebrachte Kühlzelle wird für die Lagerungen von Waren wie Getränke, Obst oder Gemüse genutzt. Das Aggregat befindet sich direkt über der Kühlzelle und wird derart situiert, sodass Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten von einer dem Gesetz entsprechenden Leiter aus, durchgeführt werden können.

- Schalldruckpegel beträgt 50dB(A) in 1,0m Entfernung!

2.9 Grenzwert für CO² (neu)

Berechnung der maximal zulässigen Kältemittelfüllmenge.:

GRENZWERT FÜR CO ₂ (R-744)			
lt. Tab. E.1. ÖNORM EN 378-1:2021			
ATEL/ODL-Wert für CO ₂ :	0,072 kg/m ³		
Raumvolumen:	$\text{Fläche [m}^2\text{]} * \text{Raumhöhe [m]} = \text{m}^3$ $(\text{Zapfanlagenraum} + \text{Vorraum}) [\text{m}^2] * \text{Raumhöhe [m]} = \text{m}^3$		
Zapfanlagenraum:	2,56 m ²	Flächensumme:	20,50 m ²
Vorraum:	17,94 m ²	Raumhöhe:	2,80 m
		Raumvolumen:	57,40 m ³
ATEL/ODL-Wert [kg/m ³] * Raumvolumen [m ³] =			4,13 kg
Max. Gasmenge:	4,00 kg	✓	Maßnahmenwert: 4,13 kg

2.10 Beschallung (adaptiert)

Es soll eine haushaltsübliche Musikanlage zur ausschließlichen Darbietung im Hintergrund betrieben werden, **Laeq 58dB (A) in Raummitte**. Ein aktiver Pegelbegrenzer wird in der Musikanlage vor der Leistungsverstärkerstufe (Endstufe) eingebaut, der den Ausgangspegel regelt und begrenzt. Das Pegelbegrenzersystem ist plombierbar.

Körperschallreduzierung

Sämtliche Maschinen bzw. Geräten mit beweglichen Anlagenteilen sind derart auf geeigneten Fundamenten und elastischen körperschalldämmenden Unterlagen (z.B.: Sylomer, Filz etc.) aufgestellt, dass keine wahrnehmbaren Vibrationen übertragen werden können.

2.11 Flächenaufstellung (verändert)

Das Lokal gliedert sich wie folgt in folgende Räumlichkeiten:

Erdgeschoss				
Raum Nr.	Raumname	Netto-Grundfläche	Bodenbelag	Raumhöhe
1	Windfang	5,18 m ²	FLIESEN	2,80 m
2	Gastraum 1	29,43 m ²	FLIESEN	5,70 m
3	Gastraum 2	85,69 m ²	FLIESEN	2,80 m
4	Vorraum	2,23 m ²	EPOXY	2,80 m
5	Küche	32,23 m ²	EPOXY	2,80 m
Erdgeschoss gesamt=		154,76 m ²		
Gallerieebene				
Raum Nr.	Raumname	Netto-Grundfläche	Bodenbelag	Raumhöhe
6	Gastraum 3	109,20 m ²	VINYLBODEN/CFL-S1	2,80 m
7	Büro	16,86 m ²	FLIESEN	2,20 m
8	Abstellraum	1,73 m ²	FLIESEN	2,20 m
Gallerieebene gesamt=		127,79 m ²		
Kellergeschoss				
Raum Nr.	Raumname	Netto-Grundfläche	Bodenbelag	Raumhöhe
9	Vorraum	1,95 m ²	FLIESEN	2,80 m
10	Vorraum	17,94 m ²	FLIESEN	2,80 m
11	Herren Waschraum/Pissoir	4,90 m ²	FLIESEN	2,80 m
12	Herren WC	1,74 m ²	FLIESEN	2,80 m
13	Damen Waschraum	3,68 m ²	FLIESEN	2,80 m
14	Damen WC 1	1,81 m ²	FLIESEN	2,80 m
15	Damen WC 2	1,65 m ²	FLIESEN	2,80 m
16	Kühlzelle	3,49 m ²	FLIESEN	2,80 m
17	Zapfanlagenraum	2,56 m ²	ESTRICH	2,80 m
18	Gang	6,74 m ²	ESTRICH	2,80 m
19	Kompressorraum	4,21 m ²	FLIESEN	2,80 m
20	Arbeitnehmer Herren Waschraum/WC	4,35 m ²	FLIESEN	2,80 m
21	Arbeitnehmerin Damen Waschraum/WC	4,35 m ²	FLIESEN	2,80 m
22	Arbeitnehmer Garderobe	3,57 m ²	FLIESEN	2,80 m
23	Lager 2	16,41 m ²	ESTRICH	2,80 m
24	Lager 3	10,50 m ²	ESTRICH	2,80 m
25	Aufzugsmaschine	2,35 m ²	ESTRICH	2,80 m
26	Heizraum	7,81 m ²	ESTRICH	2,80 m
27	Schleuse	3,19 m ²	ESTRICH	2,80 m
28	Lüftung	21,35 m ²	ESTRICH	2,80 m
Kellergeschoss gesamt=		124,55 m ²		
GESAMT NETTO-GRUNDFLÄCHE:		407,10 m²		

2.12 Belichtungs- und Sichtverbindungs nachweis (verändert)

BELICHTUNGS - UND SICHTVERBINDUNGSNACHWEIS									
NACHWEIS					BERECHNUNG				
Raumbezeichnung		Fläche [m²]			Art	Stückzahl [Stk.]	Breite [m]	Höhe [m]	Fläche
Gastraum 1	=	29,43 m²			Türfläche	1 Stk.	1,90 m	4,80 m	9,12 m²
					Fensterfläche	1 Stk.	1,90 m	4,80 m	9,12 m²
natürliche Belichtung SOLL >= 10%	=	2,94 m²							
IST	=	18,24 m²							
Sichtverbindung SOLL >= 5%	=	1,47 m²							
IST	=	18,24 m²							
Natürliche Lüftung SOLL >=2%	=	Mechanische Lüftung							
IST	=								
Belichtungsnachweis erbracht!					Summe= 18,24 m²				
Raumbezeichnung		Fläche [m²]			Art	Stückzahl [Stk.]	Breite [m]	Höhe [m]	Fläche
Gastraum 2	=	85,69 m²			Türfläche	1 Stk.	1,14 m	2,10 m	2,39 m²
					Türfläche	1 Stk.	1,90 m	4,80 m	9,12 m²
					Fensterfläche	5 Stk.	1,90 m	4,80 m	45,60 m²
					Fensterfläche	1 Stk.	1,95 m	4,80 m	9,36 m²
natürliche Belichtung SOLL >= 10%	=	8,57 m²							
IST	=	66,47 m²							
Sichtverbindung SOLL >= 5%	=	4,28 m²							
IST	=	66,47 m²							
Natürliche Lüftung SOLL >=2%	=	Mechanische Lüftung							
IST	=								
Belichtungsnachweis erbracht!					Summe= 66,47 m²				
Raumbezeichnung		Fläche [m²]			Art	Stückzahl [Stk.]	Breite [m]	Höhe [m]	Fläche
Gastraum 3	=	109,20 m²			Fensterfläche	7 Stk.	1,90 m	4,80 m	63,84 m²
					Fensterfläche	1 Stk.	1,95 m	4,80 m	9,36 m²
natürliche Belichtung SOLL >= 10%	=	10,92 m²							
IST	=	73,20 m²							
Sichtverbindung SOLL >= 5%	=	5,46 m²							
IST	=	73,20 m²							
Natürliche Lüftung SOLL >=2%	=	Mechanische Lüftung							
IST	=								
Belichtungsnachweis erbracht!					Summe= 73,20 m²				
Raumbezeichnung		Fläche [m²]			Art	Stückzahl [Stk.]	Breite [m]	Höhe [m]	Fläche
Küche	=	32,23 m²			Durchgang	1 Stk.	1,80 m	2,10 m	3,78 m²
					Durchgang	1 Stk.	0,80 m	2,10 m	1,68 m²
natürliche Belichtung SOLL >= 10%	=	3,22 m²							
IST	=	5,46 m²							
Sichtverbindung SOLL >= 5%	=	1,61 m²							
IST	=	5,46 m²							
Natürliche Lüftung SOLL >=2%	=	Mechanische Lüftung							
IST	=								
Belichtungsnachweis erbracht!					Summe= 5,46 m²				

03. Geräteliste

Geräte- und Maschinenliste

LEGENDE

	Neue Geräte
	Entfernte Geräte
	Bestehende Geräte

Erdgeschoss				
Nr. Geräte	230V	400V	Gas	Kältemittel
1 Elektr. Registrierkasse	0,10 kW	-	-	-
2 Arbeitsfläche	-	-	-	-
3 Zapfanlage POS.:35	-	-	-	-
4 Kühltsch mit Laden POS.:42	0,34 kW	-	-	-
5 Kühltsch mit Laden	0,45 kW	-	-	R134a/0,23kg
6 Arbeitstisch	-	-	-	-
7 Handwaschbecken	-	-	-	-
8 Kaffemaschine	-	3,00 kW	-	-
9 Gläserspüler	2,50 kW	-	-	-
10 Kaffemühle	0,15 kW	-	-	-
11 Arbeitstisch	-	-	-	-
12 Spültisch	-	-	-	-
13 Durchschubspüler	-	4,50 kW	-	-
14 Arbeitstisch	-	-	-	-
15 Gasherd, 4 Flammen	-	-	21,50 kW	-
16 Doppelfritteuse	-	18,00 kW	-	-
17 Toaster	2,60 kW	-	-	-
18 Mikrowellengerät	1,50 kW	-	-	-
19 Arbeitstisch	2,80 kW	-	-	-
20 Lavasteingrill	-	-	14,00 kW	-
21 Kühltsch POS.:40	0,35 kW	-	-	-
22 Grillplatte	-	-	9,60 kW	-
23 Kühlschrank	0,31 kW	-	-	R134a/0,30kg
24 Saladette	0,35 kW	-	-	R134a/0,23kg
25 Kühltsch mit Laden POS.:41	0,30 kW	-	-	-
26 Handwaschbecken	-	-	-	-
27 Kühltsch mit Laden POS.:39	0,30 kW	-	-	-
28 Kühlaufsatz	0,14 kW	-	-	R600a/0,04kg
29 Kombidämpfer	3,30 kW	-	-	-

Gallerieebene				
Nr. Geräte	230V	400V	Gas	Kältemittel
30 Kühltsch mit Laden	0,35 kW	-	-	R600a/0,18kg
31 Zapfanlage POS.: 36	-	-	-	-
32 Handwaschbecken	-	-	-	-
33 Arbeitstisch	-	-	-	-

Kellergeschoss				
Nr. Geräte	230V	400V	Gas	Kältemittel
34 Kühlzelle-Deckenluftkühler	1,12 kW	-	-	R404a/0,65kg
35 Durchlaufkühler POS.: 3	0,44 kW	-	-	134a/0,15kg
36 Durchlaufkühler POS.: 31	0,44 kW	-	-	134a/0,15kg
37 2xKohlensäureflasche CO ² - 2 kg	-	-	-	-
38 Fassbier - 50l	-	-	-	-
39 Verdichter POS.: 27	0,75 kW	-	-	R134a/0,45kg
40 Verdichter POS.: 21	0,55 kW	-	-	R455a/0,28kg
41 Verdichter POS.: 25	0,55 kW	-	-	R134a/0,30kg
42 Verdichter POS.: 4	0,45 kW	-	-	R404a/0,22kg

SUMME in kW 20,14 kW 25,50 kW 45,10 kW

ENDSUMME in kW 45,64 kW Elektr. 45,10 kW Gas

ENTFERNTE GERÄTE				
Nr. Geräte	230V	400V	Gas	Kältemittel
Gasherd	-	-	51,50 kW	-
Gasherd	-	-	18,00 kW	-
Grillplatte	-	3,90 kW	-	-
Einzelfritteuse	-	5,00 kW	-	-
Grillplatte	-	9,80 kW	-	-

04. Abfallwirtschaftskonzept

Allgemeine Firmendaten

Firmenwortlaut	Hr. Ozan Isik
Anschrift	Salztorgasse 4, A-1010 Wien
Telefon	-
Ansprechperson für die Behörde	Hr. Ozan Isik

Angaben zur Betriebsanlage

Branche	Tourismus und Freizeitwirtschaft
Zweck der Betriebsanlage ✓ Zutreffendes bitte ankreuzen	<div><input type="checkbox"/> Hotel</div> <div><input checked="" type="checkbox"/> Gasthaus, Gasthof, Speiselokal, Restaurant</div> <div><input type="checkbox"/> Cafe, Konditorei</div> <div><input type="checkbox"/> Kantine, Buffet</div> <div><input type="checkbox"/> Imbissstand</div> <div><input type="checkbox"/> Jausenstation</div> <div><input type="checkbox"/> Sonstiges: Imbiss</div>
Anzahl der Beschäftigten	7 AN

Grund für die Erstellung des Abfallwirtschaftskonzeptes

<input checked="" type="checkbox"/>	Änderung einer bestehenden Anlage
<input type="checkbox"/>	Neugenehmigung einer Anlage
<input type="checkbox"/>	bestehende Betriebsanlage mit mehr als 20 Arbeitnehmern
<input type="checkbox"/>	Aktualisierung eines bestehenden Abfallwirtschaftskonzeptes bei wesentlicher abfallrelevanter Änderung
<input type="checkbox"/>	Fortschreibung aufgrund der 7-Jahres-Regelung oder auf freiwilliger Basis
<input type="checkbox"/>	Verbesserungsauftrag durch Behörde
✓ Zutreffendes bitte ankreuzen	

Datum der Erstellung	11.04.2023
Konzeptersteller	Hr. Ozan Isik

Anfallende Abfälle

Schlüsselnummer	gef. Abfall	Bezeichnung gemäß Abfallverzeichnis	Menge [kg pro Jahr]	Übernehmer (Firmenname und Ort)
11102	Nein	Überlagerte Lebensmittel	50	MA48 Sammelzentrum
11116	Nein	Überlagerte Lebensmittelkonserven; Glas und Metall	50	MA48 Sammelzentrum
12302	Nein	Speiseöle (Frittieröle & Speisefette)	1200	Befugter Entsorger
17201	Nein	Holzemballagen und Holzabfälle	50	MA48 Sammelzentrum
18702	Nein	Papier und Papee, beschichtet	400	MA48 Sammelzentrum
18718	Nein	Altpapier, Papier und Pappe	300	MA48 Sammelzentrum
31468	Nein	Weißglas (Verpackungsglas)	50	MA48 Sammelzentrum
31469	Nein	Buntglas (Verpackungsglas)	50	MA48 Sammelzentrum
35304	Nein	Aluminium, Aluminiumfolien	15	MA48 Sammelzentrum
35338	Ja	Batterien, unsortiert	3	MA48 Sammelzentrum
35339	Nein	Leuchtstofflampen	3	MA48 Sammelzentrum
57119	Nein	Kunststofffolien	15	MA48 Sammelzentrum
91101	Nein	Gewerbe Restmüll	2200	MA48 Sammelzentrum
91104	Nein	Biogene Abfallstoffe, getrennt gesammelt	25	MA48 Sammelzentrum

Organisatorisches und betriebliche Abfallvermeidung

Wer ist im Betrieb für die Abfallwirtschaft verantwortlich?

Hr. Ozan Isik

Welche Maßnahmen zur qualitativen und quantitativen Abfallvermeidung erfolgen im Betrieb?

Hr. Ozan Isik

Wo werden die Begleitscheine für gefährliche Abfälle aufbewahrt?

Hr. Ozan Isik

Welche Maßnahmen zur qualitativen und quantitativen Abfallvermeidung erfolgen im Betrieb?

- Einseitig bedrucktes Papier wird als Konzeptpapier und „Schmierpapier“ verwendet
- Einsatz von Recyclincpapier
- Vermeidung von Einwegverpackungen
- Verwendung von Mehrwegtransportverpackungen
- Verwendung von Recycling-Toilettenpapier
- Verwednung von ungebleichten Kaffeefiltern oder Kaffeemaschinen und Metallfilter



„Ihr Spezialist für Lüftungsanlagen & Gastrotechnik“

LÜFTUNGSPROJEKT

Kunde

Hr. Ozan Isik
Salztorgasse 4 / Gonzagasse 3
A-1010 Wien

Beschreibung

Lüftungsprojekt



Adresse

FALKE Lüftungstechnik KG
Hr. Yakup SAHIN
Herzgasse 43/2/11
A-1100 Wien

ATU 74398323



Telefon

Mobbl: + 43 660 744 32 84



Online

Email: office@falke-luftungstechnik.at
Website: www.falke-luftungstechnik.at

Datum: 11.04.2023

01. Lüftung

Technische Lüftungsbeschreibung

Anlage

Die raumlufthtechnische Anlage ist so ausgelegt, dass diese mit 100% Außenluft betrieben werden können. Alle anderen Räumlichkeiten werden statisch belüftet.

Vibrationsfreiheit

Sämtliche Aggregate mit beweglichen Anlagenteilen sind derart auf geeignete Fundamente und elastische Körperschalldämmende Unterlagen aufgestellt, dass keine wahrnehmbaren Vibrationen übertragen werden können.

Schalldämmung

Sämtliche Ventilatoraggregate werden schwingungsfrei und schalldämmend zur Aufstellung gebracht. Druckseitigen Luftgeräusche der Ventilatoren werden durch Rohr- oder Kulissenschalldämpfer auf Minimum reduziert.

Strömungsgeschwindigkeiten

Bei der Dimensionierung von Luftleitungen, werden zur Vermeidung von Geräuschen die nachstehenden max. Strömungsgeschwindigkeiten eingehalten:

- | | |
|--|-----------|
| • Hauptleitungen in Steigschächten: | < 7,0 m/s |
| • Hauptleitungen in Versorgungsbereichen | < 6,0 m/s |
| • Nebenleitungen in Versorgungsbereichen | < 5,0 m/s |

In Lüftungsanlagen werden Brandschutzklappen (BSK) an den Wänden und Decken zwischen Brandabschnitten eingebaut.

Die Zu- und Abluftanlage wird elektrisch und mit einem Magnetventil miteinander verriegelt und wird ausschließlich gemeinsam über einen Schalter betrieben. Die Lüftungsanlage ist während der Betriebszeiten eingeschaltet.

Berechnungsbasis der Luftmengen

- Erforderliche Kubaturen – siehe 1.1 Lüftungsberechnung!

- ABLUFT 1 - BESTAND

Die Abluft wird mittels Wickelfalzrohr ($\varnothing 315\text{mm}$), aus den Räumen durch Lüftungsgitter abgesaugt, über ein Luftfilterkasten mit Vorfilter der Klasse F7, schwingungsfrei mit Ventilatorteil verbunden und an den bestehenden Luftfang verbunden und über das Dach geführt, durch eine Deflektorhaube lotrecht auf 1,00 m über Kamin höhe ausgeblasen.

Luftmenge	490m³/h - früher 500m³/h
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung

- ZULUFT 1 - wird adaptiert

Die Zuluft erfolgt über Frischluftbrunnen, mittels Wetterschutzgitter über Flachkanalsystem(DM450x450mm-absteigend), über einen Kulissenschalldämpfer, über den Luftfilterkasten mit Vorfilter der Klasse F7, bei Bedarf wird das Zuluft über **Elektr. Heizregister (30.00kW)** vorgewärmt, schwingungsfrei an die Ventilatorteil angeschlossen, über einen zweiten Kulissenschalldämpfer, dann wird die Zuluft über Lüftungsgitter bzw. Tellerventile in die Betriebsanlage eingebracht.

Luftmenge	5.288m³/h - früher 8350m³/h
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung

- ABLUFT 2 - wird adaptiert

Die Abluft wird mittels Wickelfalzrohr und Flachkanalsystem ($\varnothing 120\text{mm}$ -aufsteigend-DM400x400mm), aus den Räumen durch Lüftungsgitter und Tellerventile abgesaugt. Dann über einen Kulissenschalldämpfer, schwingungsfrei mit Ventilatorteil verbunden, über den zweiten Kulissenschalldämpfer, im Innenhof mittels Steigleitung über das Dach geführt, durch eine Deflektorhaube lotrecht auf 1,00 m über Kamin höhe ausgeblasen.

Luftmenge	4.199m³/h - früher 4750m³/h
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung

- ZULUFT 2 - wird adaptiert

Die Zuluft erfolgt straßenseitig, mittels Wetterschutzgitter angesaugt, über Flachkanalsystem(DM400x350mm-absteigend), bei Bedarf wird das Zuluft über **Elektr. Heizregister (9.00kW)** vorgewärmt, über einen Kulissenschalldämpfer, über den Luftfilterkasten mit Vorfilter der Klasse F7, schwingungsfrei an die Ventilatorteil angeschlossen, über einen zweiten Kulissenschalldämpfer, dann wird die Zuluft über Lüftungsgitter in die Betriebsanlage eingebracht.

Luftmenge	3.273m³/h -früher 1200m³/h
Filterklasse	F7
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung
Strömungsgeschwindigkeit	6,49m/s

- ABLUFT 3 - wird adaptiert

Die Abluft wird mittels Flachkanalsystem(Ø315mm-aufsteigend-DM400x320mm), über die Dunstabzugshauben mit Flammenschutzfilter und mit Vorfilter der Klasse G4 abgesaugt. Dann über einen Rohrschalldämpfer, schwingungsfrei mit Ventilatorteil verbunden, über den zweiten Rohrschalldämpfer, im Innenhof mittels Steigleitung über das Dach geführt, durch eine Deflektorhaube lotrecht auf 1,00 m über Kamin höhe ausgeblasen.

Luftmenge	3.273m³/h -früher 1200m³/h
Filterklasse	G4
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung
Strömungsgeschwindigkeit im Rohr	7,10m/s

- ABLUFT 4 - wird adaptiert

Die Abluft wird mittels Wickelfalzrohr (Ø120mm-aufsteigend-Ø160mm), aus den Räumen durch Lüftungsgitter und Tellerventile abgesaugt. Dann über einen Rohrschalldämpfer, schwingungsfrei mit Ventilatorteil verbunden, über den zweiten Rohrschalldämpfer, an die Luftfang verbunden und störungsfrei über Dach ausgeblasen.

Luftmenge	363m³/m -früher 450m³/h
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung
Strömungsgeschwindigkeit im Rohr	5,02m/s

- ABLUFT 5 - *wird adaptiert*

Die Abluft wird mittels Wickelfalzrohr ($\varnothing 120\text{mm}$), aus den Räumen durch Tellerventile abgesaugt. Dann über einen Rohrschalldämpfer, schwingungsfrei mit Ventilatorteil verbunden, über den zweiten Rohrschalldämpfer, an die Luftfang verbunden und störungsfrei straßenseitig ausgeblasen.

Luftmenge	236m³/h
Schalldruckpegel	38dB (A) In 1,0m Entfernung
Strömungsgeschwindigkeit im Rohr	5,80m/s

01.1 Lüftung

Lüftungsberechnung

Erdgeschoss										
Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Anmerkung	ZULUFT	ABLUFT
	m	[m²]	LW	VPL	AN	m³/h				
Gastraum 1	EG	2,80	29,43	-	14	-	35	14 Verabreichungsplätze/ZUL Ü. GR 2	= - m³/h	490 m³/h

ABLUFT 1 - früher 500m³/h

490 m³/h

Gallerieebene + Erdgeschoss + Kellergeschoss										
Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Anmerkung	ZULUFT	ABLUFT
	m	[m²]	LW	VPL	AN	m³/h				
Gallerieebene										
Gastraum 3	GE	2,80	109,20	-	54	-	35	54 Verabreichungsplätze	= 1 890 m³/h	1 890 m³/h
Gastraum 3	GE	2,80	109,20	-	-	2	50	2 Arbeitnehmer	= 100 m³/h	100 m³/h
Gastraum 3	GE	2,80	109,20	-	-	-	-	Zuluft für Lager + Abstellraum	= 164 m³/h	- m³/h
Büro	GE	2,20	16,86	4	-	-	-	Zuluft über Gastraum 3	= - m³/h	148 m³/h
Abstellraum	GE	2,20	1,73	4	-	-	-		= - m³/h	15 m³/h
Erdgeschoss										
Gastraum 1	EG	2,80	28,28	-	6	-	35	6 Verabreichungsplätze	= - m³/h	210 m³/h
Gastraum 2	EG	2,80	28,28	-	20	-	35	ZUL für GR 1 (14+6 VPL)	= 700 m³/h	- m³/h
Gastraum 2	EG	2,80	85,69	-	40	-	35	40 Verabreichungsplätze	= 1 400 m³/h	1 400 m³/h
Gastraum 2	EG	2,80	85,69	-	-	2	50	2 Arbeitnehmer	= 100 m³/h	100 m³/h
Kellergeschoss										
Gang	KG	2,80	6,74	4	-	-	-	-	= 75 m³/h	75 m³/h
Gang	KG	2,80	6,74	-	-	-	-	Zuluft für Nebenräume	= 137 m³/h	- m³/h
Vorraum	KG	2,80	17,94	4	-	-	-	-	= 201 m³/h	201 m³/h
Vorraum	KG	2,80	17,94	-	-	-	-	Zuluft für Nebenräume	= 154 m³/h	- m³/h
Zapfanlagenraum	KG	2,80	2,56	10	-	-	-	Abluft über Abluft 4	= 72 m³/h	- m³/h
Kompressorraum	KG	2,80	4,21	20	-	-	-	Abluft über Abluft 5	= 236 m³/h	- m³/h
Lager 3	KG	2,80	10,50	2	-	-	-	Abluft über Abluft 5	= 59 m³/h	59 m³/h

ZULUFT 1 - früher 8350m³/h

5 288 m³/h

ABLUFT 2 - früher 4750m³/h

4 199 m³/h

Erdgeschoss										
Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Anmerkung	ZULUFT	ABLUFT
	m	[m²]	LW	VPL	AN	m³/h				
Küche	EG	3,00	32,23	-	-	-	-	lt. EN 16282 Berechnung	= 3 123 m³/h	3 123 m³/h
Küche	EG	3,00	32,23	-	-	3	50	3 Arbeitnehmer	= 150 m³/h	150 m³/h

ZULUFT 2 - früher 1200m³/h

3 273 m³/h

ABLUFT 3 - früher 1200m³/h

3 273 m³/h

LEGENDE

ZULUFT

ABLUFT

01.1 Lüftung

Lüftungsberechnung

Kellergeschoss											
Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Anmerkung	ZULUFT	ABLUFT	
	m	[m ²]	LW	VPL	AN	m ³ /h					
Herren Waschraum/Pissolr	KG	2,80	4,90	4	-	-	-	Zuluft über Vorraum	=	- m ³ /h	55 m ³ /h
Herren WC	KG	2,80	1,74	4	-	-	-		=	- m ³ /h	19 m ³ /h
Damen Waschraum	KG	2,80	3,68	4	-	-	-		=	- m ³ /h	41 m ³ /h
Damen WC 1	KG	2,80	1,81	4	-	-	-		=	- m ³ /h	20 m ³ /h
Damen WC 2	KG	2,80	1,65	4	-	-	-		=	- m ³ /h	18 m ³ /h
Zapfanlagenraum	KG	2,80	2,56	10	-	-	-	Zuluft über Zuluft 1	=	- m ³ /h	72 m ³ /h
Arbeitnehmer Garderobe	KG	2,80	3,57	4	-	-	-	Zuluft über Gang	=	- m ³ /h	40 m ³ /h
Arbeitnehmerin Damen Waschraum/WC	KG	2,80	4,35	4	-	-	-		=	- m ³ /h	49 m ³ /h
Arbeitnehmer Herren Waschraum/WC	KG	2,80	4,35	4	-	-	-		=	- m ³ /h	49 m ³ /h

ABLUF 4 - früher 450m³/h

363 m³/h

Kellergeschoss											
Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Anmerkung	ZULUFT	ABLUFT	
	m	[m ²]	LW	VPL	AN	m ³ /h					
Kompressorraum	KG	2,80	4,21	20	-	-	-	Zuluft über Zuluft 1	=	- m ³ /h	236 m ³ /h

ABLUF 5

236 m³/h

ZULUFT Gesamt

8 561 m³/h

ABLUF Gesamt

8 561 m³/h

LEGENDE



ZULUFT



ABLUF

01.1 Lüftung

Lüftungsberechnung

Kellergeschoss										
Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Anmerkung	ZULUFT	ABLUF
	m	[m²]	LW	VPL	AN	m³/h				
Herren Waschraum/Pissolr	KG	2,80	4,90	4	-	-	-	Zuluft über Vorraum	= - m³/h	55 m³/h
Herren WC	KG	2,80	1,74	4	-	-	-		= - m³/h	19 m³/h
Damen Waschraum	KG	2,80	3,68	4	-	-	-		= - m³/h	41 m³/h
Damen WC 1	KG	2,80	1,81	4	-	-	-		= - m³/h	20 m³/h
Damen WC 2	KG	2,80	1,65	4	-	-	-		= - m³/h	18 m³/h
Zapfanlagenraum	KG	2,80	2,56	10	-	-	-	Zuluft über Zuluft 1	= - m³/h	72 m³/h
Arbeitnehmer Garderobe	KG	2,80	3,57	4	-	-	-	Zuluft über Gang	= - m³/h	40 m³/h
Arbeitnehmerin Damen Waschraum/WC	KG	2,80	4,35	4	-	-	-		= - m³/h	49 m³/h
Arbeitnehmer Herren Waschraum/WC	KG	2,80	4,35	4	-	-	-		= - m³/h	49 m³/h

ABLUF 4 - früher 450m³/h

363 m³/h

Kellergeschoss										
Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Anmerkung	ZULUFT	ABLUF
	m	[m²]	LW	VPL	AN	m³/h				
Kompressorraum	KG	2,80	4,21	20	-	-	-	Zuluft über Zuluft 1	= - m³/h	236 m³/h

ABLUF 5

236 m³/h

ZULUFT Gesamt

8 561 m³/h

ABLUF Gesamt

8 561 m³/h

LEGENDE



ZULUFT



ABLUF

01.2 Lüftung

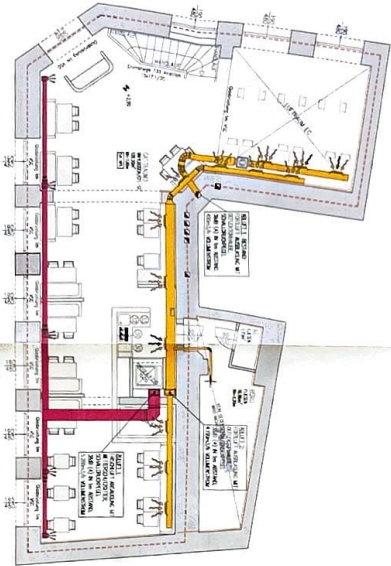
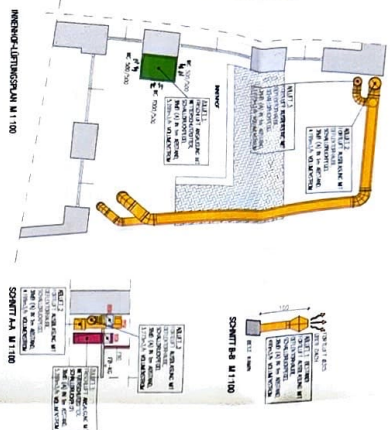
Berechnung lt. EN 16282

Lfd. Nr.	Anz.	Gerätebezeichnung	A / D	Anschlussleistung				Wärme- u. Dampfzabgabe				Abmessungen			d _{flue}	Q _{flue}	h _{flue}	r	φ	Therm. Luftstr.	Ausspülgrad	Erfass. Luftstr.		
				Elektro	Gas	Dampf	sens. Wärme	Dampfzabgabe	Länge	Breite	Höhe													
				frei	Wend	110°C 0,818 Wh/g	Q _g	P * Q _g		L	B	H	[m]	[m]									[m]	
[St.]				P [kW]	P [kW]	[kg/h]	P [kW]	[W/kW]	[W]	g/(h/kW)	[g/h]	[m]	[m]	[m]	[m]	[W]	[m]			[m³/h]	[m³/h]			
A																								
1.1	1	Kochkessel 220 Liter	Wand				0,0	0	0	0	0	1,30	0,80	0,90	0,99	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
1.2	1	Druckkochkessel 300 Liter	Wand				0,0	0	0	0	0	1,40	0,80	0,90	1,02	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
1.3	1	Kombidämpfer 10xGN1/1	Wand	3,3			0,0	170	561	294	970	0,60	0,60	1,80	0,60	281	0,30	0,63	0,8	109	1,20	131		
1.4	1	Nudelkocher	Wand				0,0	0	0	0	0	0,50	0,50	1,80	0,50	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0		
2.1	1	Druckgarbrasserie 170 Liter	Wand				0,0	0	0	0	0	1,60	0,90	0,90	1,15	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
2.1	1	VarioCookingCenter 150 Liter	Wand				0,0	0	0	0	0	1,60	0,90	0,90	1,15	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
2.2	1	Grillplatte	Wand	9,60			0,0	350	3 360	588	5 645	0,60	0,60	0,90	0,60	1 680	1,20	0,63	0,8	473	1,20	567		
2.2	1	Lavasteingrill	Wand	14,0			0,0	400	5 600	588	8 232	0,30	0,60	0,90	0,40	2 800	1,20	0,63	0,8	425	1,20	510		
2.3	1	Grill- u. Salamandergerät	Wand				0,0	0	0	0	0	0,60	0,50	1,60	0,55	0	0,50	0,63	0,8	0	1,20	0		
2.4	1	Pizzaofen	Wand				0,0	0	0	0	0	0,80	0,60	0,90	0,69	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
2.5	1	Gärschrank mit Befeuchter	Wand				0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	1,80	0,60	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0		
2.6	1	Dönergrill	Wand				0,0	0	0	0	0	1,00	0,60	1,80	0,75	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0		
2.7	1	Doppelfriteuse	Wand	18,0			0,0	2000	36 000	1 030	18 540	0,60	0,60	0,90	0,60	18 000	1,20	0,63	0,8	1 042	1,20	1 251		
2.8	1	Toaster	Wand				0,0	0	0	0	0	0,30	0,30	0,90	0,30	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
3.1	1	Induktionsherd 4 Felder	Wand				0,0	0	0	0	0	0,60	0,80	0,90	0,69	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
3.1	1	Großkochfeld	Wand				0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
3.1	1	Herd 1 Feld	Wand				0,0	0	0	0	0	0,30	0,40	0,90	0,34	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
3.1	1	Herd 2 Felder	Wand				0,0	0	0	0	0	0,30	0,80	0,90	0,44	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
3.1	1	Gasherd 4 Flammen	Wand	21,50			0,0	250	5 375	100	2 150	0,60	0,60	0,90	0,60	2 688	1,20	0,63	0,8	553	1,20	664		
3.2	1	Mikrowellengerät	Wand				0,0	0	0	0	0	0,50	0,30	1,50	0,38	0	0,60	0,63	0,8	0	1,20	0		
3.4	1	Wärmanrichte	Wand				0,0	0	0	0	0	1,60	0,70	0,90	0,97	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
3.5	1	Wärmeschrank	Wand				0,0	0	0	0	0	1,00	0,70	0,90	0,82	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
3.5	1	Kühlschrank EE-Klasse C	Wand				0,0	0	0	0	0	0,70	0,80	1,80	0,75	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0		
3.5	1	Tiefkühlschrank	Wand				0,0	0	0	0	0	0,70	0,80	1,80	0,75	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0		
3.6	1	Kaffeemühle	Wand				0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
3.6	1	Kaffeemaschine	Wand				0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
4.1	1	Warmausgabe	Wand				0,0	0	0	0	0	1,00	0,70	0,90	0,82	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
4.1	1	Pommes Wärmer	Wand				0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
4.1	1	Merrychef	Wand				0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
4.2	1	Eiswürfelmaschine	Wand				0,0	0	0	0	0	1,00	0,40	0,90	0,57	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
4.3	1	Geschirrspender beheizt	Wand				0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
4.4	1	Getränkbrühanlage	Wand				0,0	0	0	0	0	0,60	0,30	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
G	1	Gläserspülmaschine	Wand				0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
G	1	Geschirrspüler	Wand				0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0		
T	1	Topfpülmaschine	Wand				0,0	0	0	0	0	1,60	0,90	1,80	1,15	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0		
D	1	Durchschubspülmaschine	Wand				0,0	0	0	0	0	0,90	0,80	1,80	0,85	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0		
H	1	Haubenspülmaschine	Wand				0,0	0	0	0	0	0,80	0,80	1,80	0,80	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0		
KT	1	Korbtransportmaschine	Wand				0,0	0	0	0	0	3,00	0,90	2,00	1,38	0	0,10	0,63	0,8	0	1,20	0		
BT	1	Bandtransportmaschine	Wand				0,0	0	0	0	0	5,00	0,90	2,00	1,53	0	0,10	0,63	0,8	0	1,20	0		
39					35,3	31,10	0,0	50 896				35 537				25 448				2 602				2,17

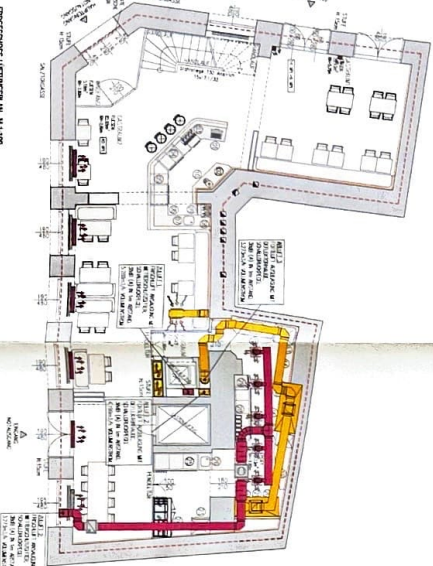
39				35,3	31,10	0,0		50 896	35 537					25 448					2 602		3 123
----	--	--	--	------	-------	-----	--	--------	--------	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	-------	--	-------

Erforderliche Zu- Abluftmenge [m³/h] 3 123

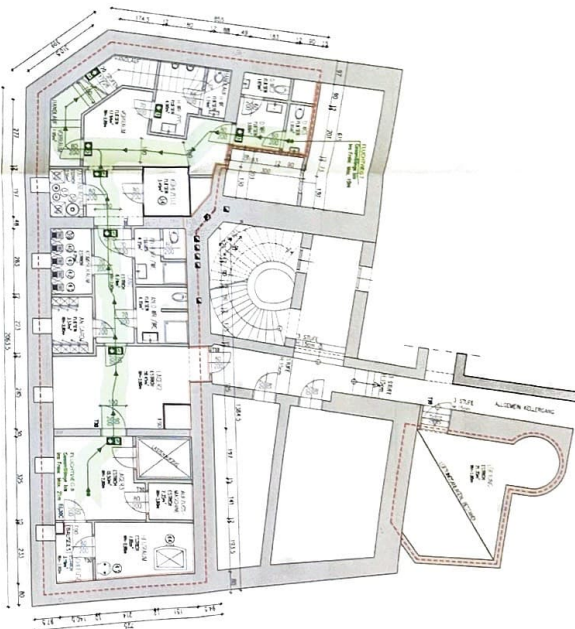
- LEGENDE - LUFTUNG**
- FÜRSTÜCK
 - ZULUFT
 - AB- & FÜRSTÜCK
 - VENTILATOR
 - SCHALLDÄMMER
 - BRANDSCHUTZKLAPPE R800
 - RÜCKSCHLAGKLAPPE
 - ABWASSERLEITER
 - VORLUFTER GEWÄLTER
 - VORLUFTER GEWÄLTER
 - HEIZGEGÄSSE
 - ZU & ABLUFTLEITUNG
 - ZU & ABLUFTLEITER
 - WÄRMEDÄMMUNG



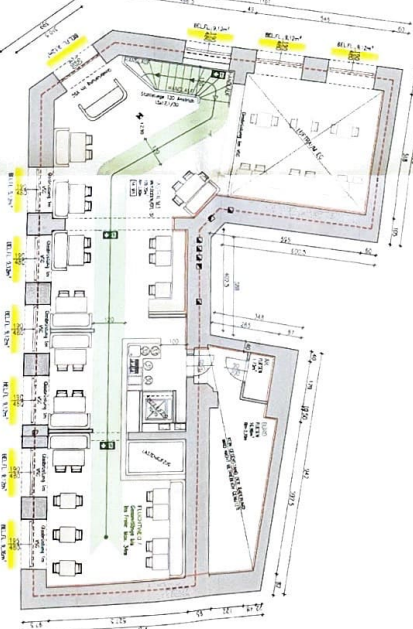
ALTEBAUSANLAGE-LÜFTUNG PLAN M 1:100



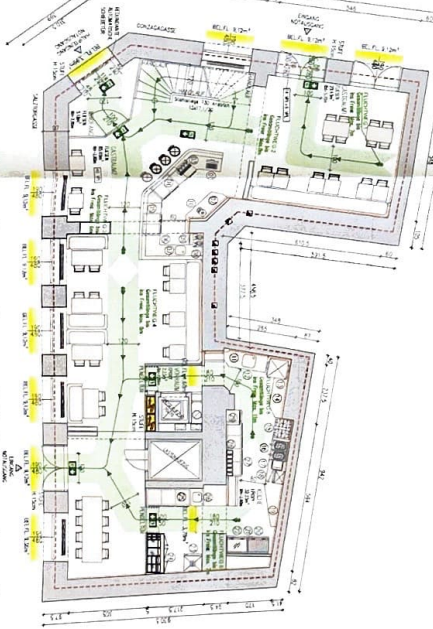
ALTEBAUSANLAGE-LÜFTUNG PLAN M 1:100



ALTEBAUSANLAGE-LÜFTUNG PLAN M 1:100

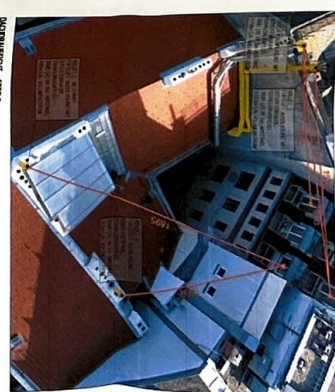


ALTEBAUSANLAGE-LÜFTUNG PLAN M 1:100



ALTEBAUSANLAGE-LÜFTUNG PLAN M 1:100

- LEGENDE - ALLGEMEIN**
- FLUCHTRICHTUNG
 - BETRIEBSSAMENGEHÖRE
 - BRANDSCHUTTSCHWELLEN
 - FEUERÖSCHER
 - ELEKTROFÖHNER
 - NOTRUFLEITUNG
 - FLUCHTRICHTUNG
 - FLUCHTRICHTUNG
 - GÜTERHEIZ
 - GÜTERHEIZ



ALTEBAUSANLAGE - 1003



ALTEBAUSANLAGE-LÜFTUNG PLAN M 1:100

GEWERBEPLAN PLAN 24

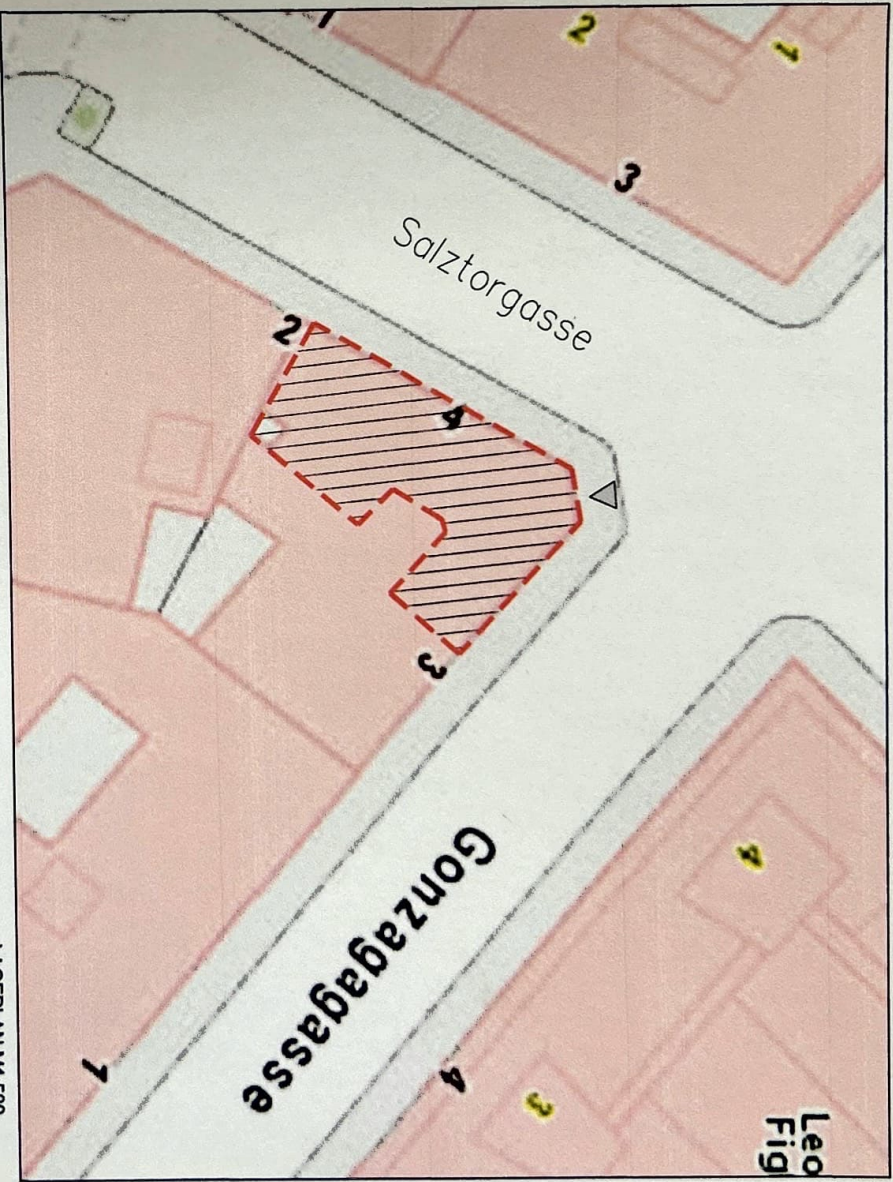
ADRESSE 1010 Wien Salztorstraße 4
 E2 375
 GSTR. 138
 MK Innere Stadt (10100)

BETRIEB
 ANSICHT M 1:100
 LÜFTUNG M 1:100

PLAN M 1:100
 INDEX
 DATUM 11.04.2023
 FÜRSTÜCK

PLAN M 1:100
 INDEX
 DATUM 11.04.2023
 FÜRSTÜCK

LÜFTUNGSPLÄNE, QUERSCHNITTSBEMESSUNGEN UND LÜFTUNGSKUBATUREN FÜR ZU- UND ABLUFTBEMESSUNGEN WURDEN AUF BASIS DER GELTENDEN REGELUNGEN UND STAND DER TECHNIK BZW. NACH VORGABEN DER AUSFÜHRENDEN LÜFTUNGSFIRMA, SOWIE DEM GEGENWERTIGEN GEWERBETREIBENDEN AUSDRÜCKLICH HINWEISEND AUF DEREN WUNSCH ERSTELLT UND BEMESSEN. ABNAHME ERFOLGT NICHT SEITENS UNSERER PLANUNG!



GEWERBEPLAN PLAN24










ADRESSE: 1010 Wien, Salztorgasse 4
EZ: 375
GST-NR: 1368
KG: Innere Stadt (01004)

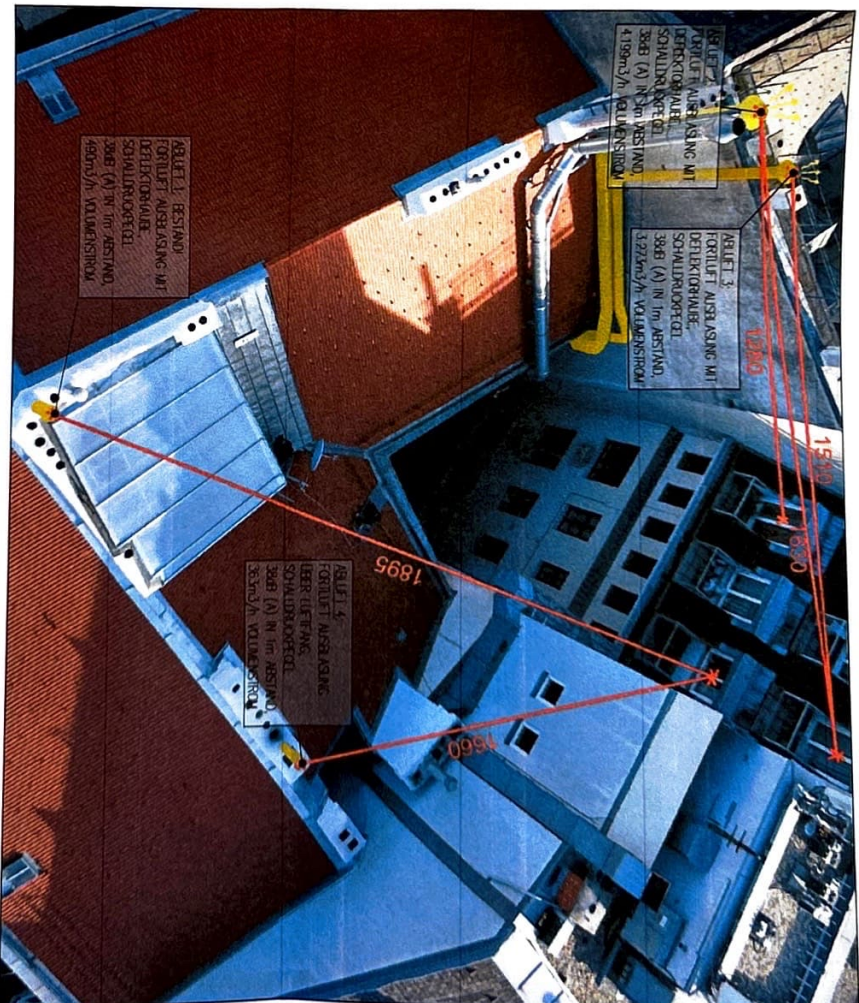
BETREFF
ÄNDERUNG DER
BETRIEBSANLAGE

PLANINHALT
GRUNDRISS M 1:100
ANSICHT M 1:100
LAGEPLAN M 1:500

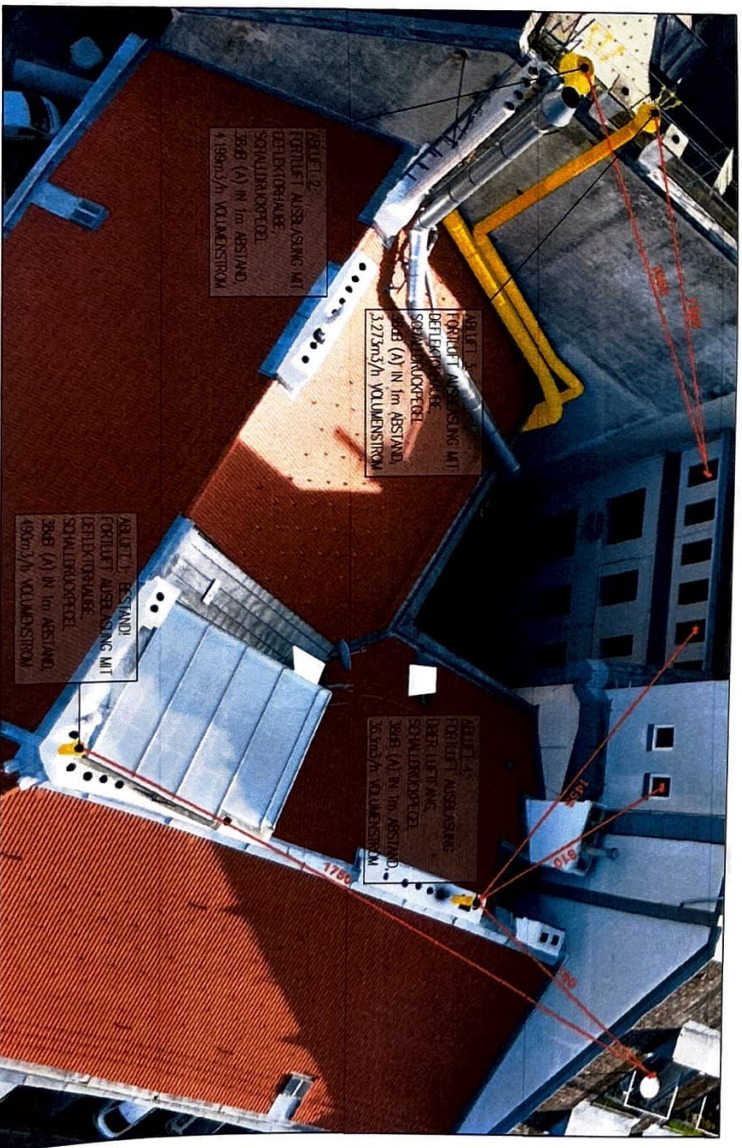
PARIE	PLAN NR.	INDEX	DATUM	FORMAT
-	272	M.ER.	11.04.2023	917x630

LEGENDE - ALLGEMEIN

-  BETRIEBSANLAGENGRENZE
-  BRANDABSCHNITTSGRENZE
-  FEUERLÖSCHER
-  ELEKTROVERTEILER
-  NOTBELEUCHTUNG
-  FLUCHTRICHTUNG
-  FLUCHTWEG
-  GASZÄHLER
-  GASABSPERRVENTIL
















DACHDRAUFSICHT - FOTO 2

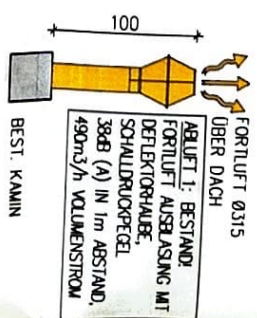
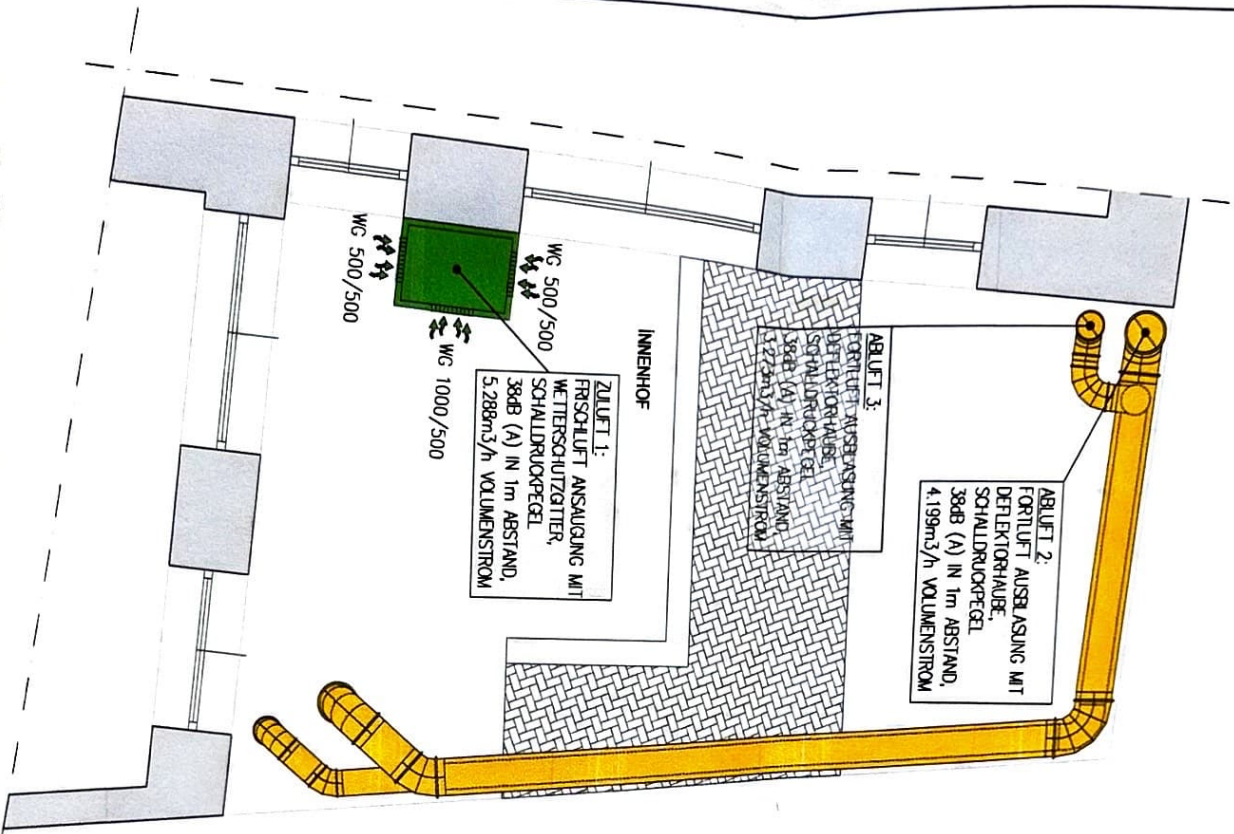


DACHDRAUFSICHT - FOTO 1

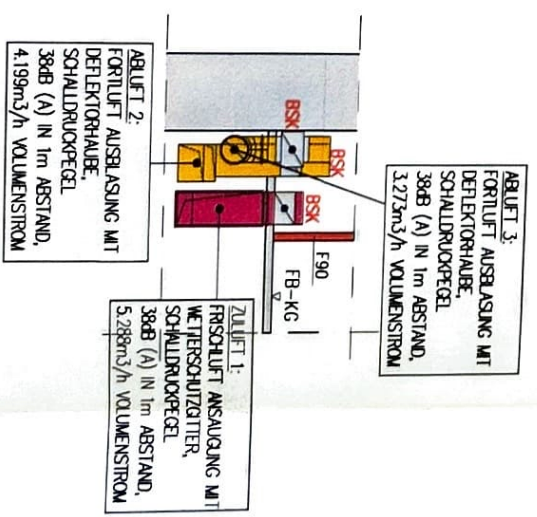
LEGENDE - LÜFTUNG

-  FRISCHLUFT
-  ZULUFT
-  AB- & FORTLUFT
-  VENTILATOR
-  SCHALLDÄMPFER
-  BRANDSCHUTZKLAPPE (BSK)
-  RÜCKSCHLAGKLAPPE
-  AKTIVKOHLENFILTER

-  VORFILTER (FEINFILTER)
-  VORFILTER (GROBFILTER)
-  HEIZREGISTER
-  ZU & ABLUFTTEILERVENTILE
-  ZU- & ABLUFTGITTER
-  ZU- & ABLUFTGITTER
-  WÄRMETAUSCHER

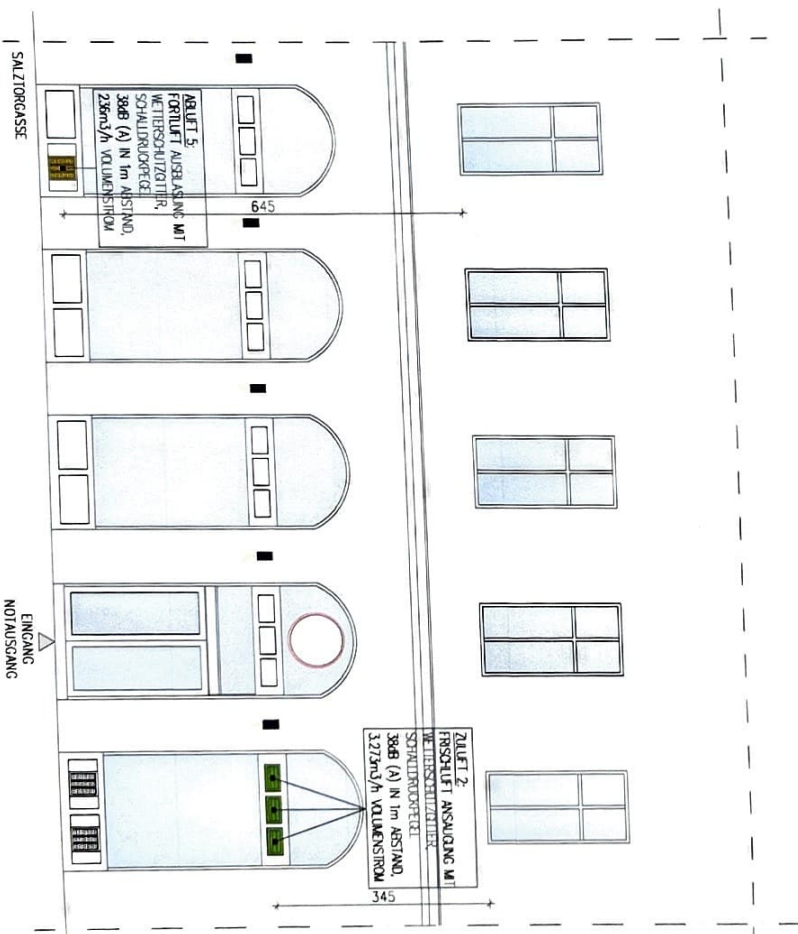
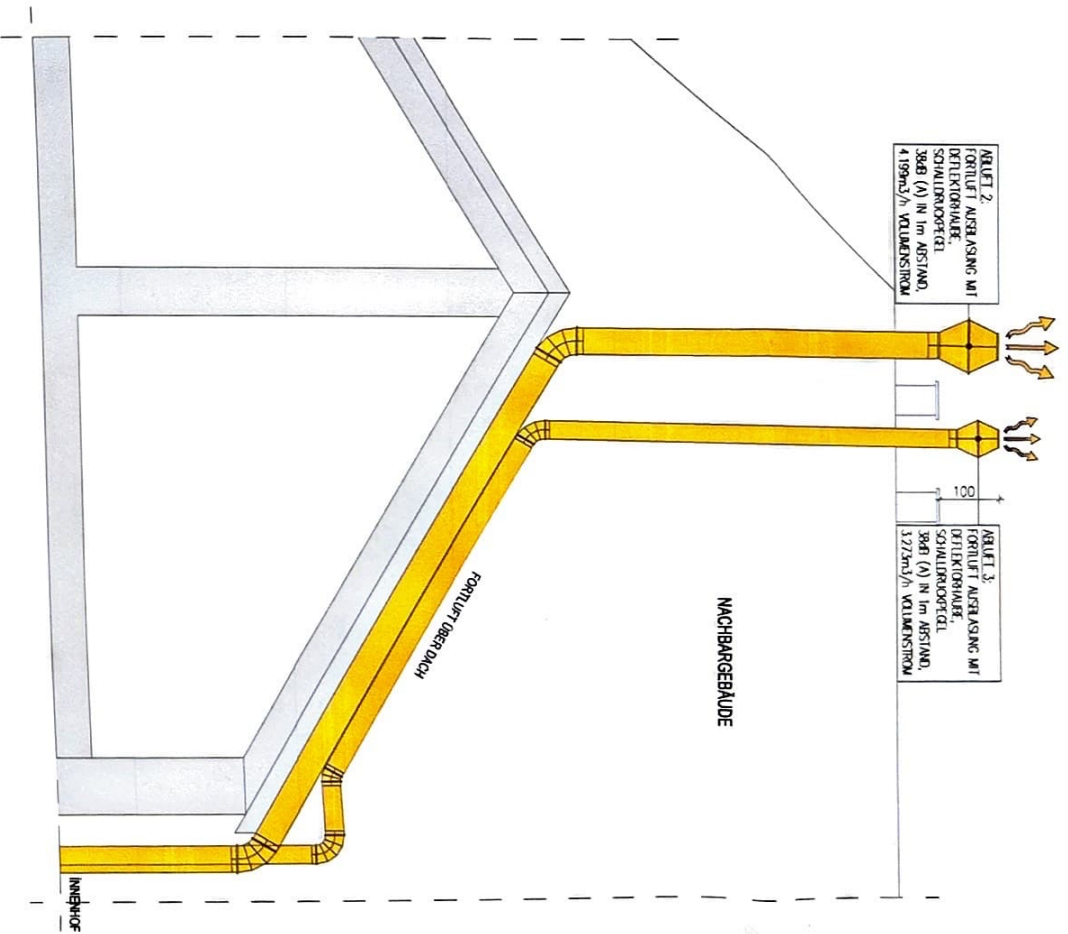


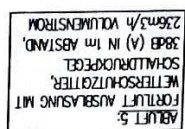
SCHNITT B-B M 1:100



SCHNITT A-A M 1:100

INNENHOF-LÜFTUNGSPLAN M 1:100





ABLUFT 3:
FÖRRLUFT AUSBLASUNG MIT
DEFLEKTORHAUBE,
SCHALLDAMPFPEGEL
38dB (A) IN 1m ABSTAND,
3,273m³/h VOLUMENSTROM

