

FICHE TECHNIQUE LOCATAIRE - Food - offre rapide	SS01 – 01 / 189 m ²
Chauffage (pour -10°C extérieur) Zones de réglage Puissance calorifique chauffage des pièces Coefficient de simultanéité Chauffage des pièces – Température air ventilation entrée/sortie Chauffage des pièces - température Eau Chaude entrée/ sortie	1 15 W/m ² 1 21 °C / 21 °C 35 °C / 30 °C
Ventilation Quantités d'air Air pulsé Air repris	3000 m ³ /h 3000 m ³ /h
Climatisation/refroidissement (pour 34°C extérieur) Puissance de refroidissement (rafraichissement) des pièces Coefficient de simultanéité Puissance de refroidissement boucle de condensation Refroidisseur d'air température d'entrée/de sortie Refroidissement des pièces température d'entrée/de sortie Régime de température de la boucle de condensation	45 W/m ² 0,8 10 kW 20 °C / 26 °C 14 °C / 19 °C 32 °C / 37 °C
Système de régulation (circuit de chauffage et de refroidissement)	Aucun émetteur installé, régulation d'ambiance à la charge du locataire
Base de calcul Température ambiante RDC hiver/été Température stock SS Température ambiante intérieure au-delà d'une température extérieure de 32 °C Charge thermique interne Charge thermique externe Nombre d'occupants maximal – salle de restaurant	21 à 26°C Hiver 18°C Température glissante non contrôlée 45W/m ² 3W/m ² 2m ² /personne
Sanitaire Eau Froide max Eau Chaude Sanitaire max Eaux usées max Eaux grasses	40 LU 20 LU 15.7 DU +300 Repas /jours
Installations électriques Ampérage max 380 V y compris dépôt Coefficient de simultanéité	80 à 250 A 0,8

*) Installations de ventilation comprises dans l'Aménagement Locataire : calcul/hypothèse pour l'Aménagement Propriétaire (AB)
Indications des m²: par rapport à la surface de plancher (SP) selon la norme SIA 416.

Données surlignées en jaune à compléter par le locataire.