

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