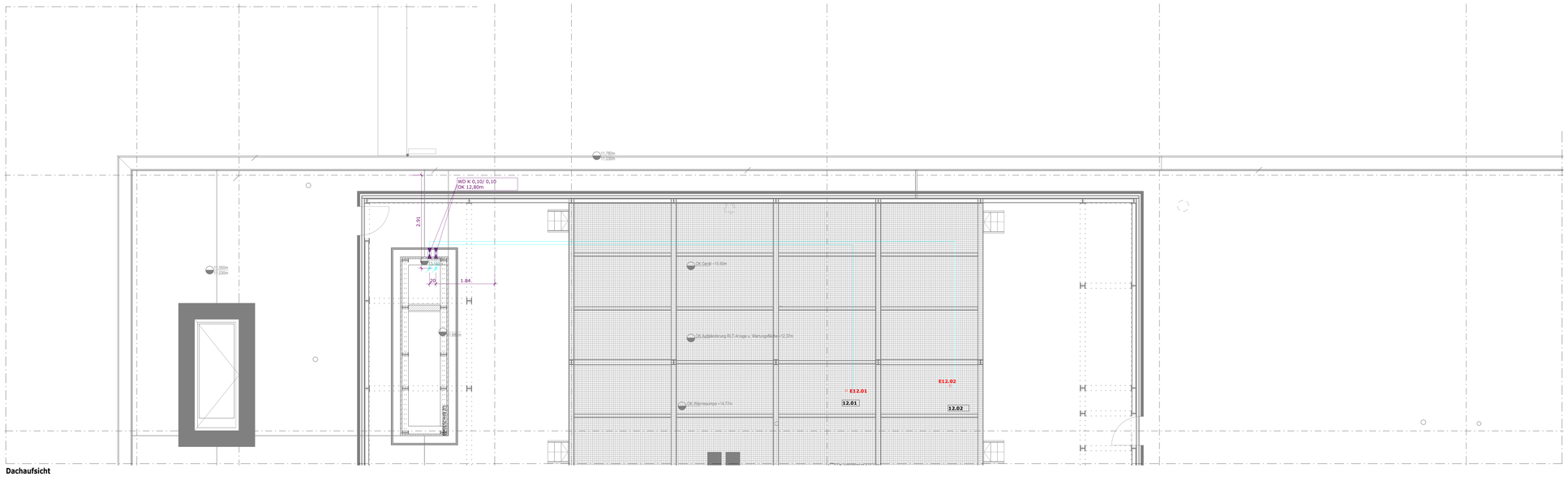

Dachaufsicht
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

Legende Elektro

Anz.	Bezeichnung	Bezeichnung	Volt	Leistung in kW	Leistung gesamt	Anschlußhöhe OKFF (mm)	Bemerkungen
Lieferung							
1	Elektropult mit Arbeitstisch						
1	Propancenter inkl. Schlauchleitung	E1.2	230	0,19	0,19	1500	
1	Schlauchhalter inkl. Wandmischbatterie						
Halle							
1	Handwasch-/Ausgussbecken	E2.1	230	0,05	0,05	300	
1	Arbeitstisch						
1	Wäscheschrank						
1	Waschmaschine	E2.4	230	2,2	2,2	700	
1	Waschetrockner	E1.5	230	2,8	2,8	700	
1	Wäschesammler						
1	Lagerregal						
Büro / Lagern							
1	Rückstellprobenschrank	E3.1	230	0,9	0,9	500	
1	Regalanlage Trockenlager						
1	Regalanlage Trockenlager						
1	Regalanlage Trockenlager						
1	Komb. Kühlzelle	E3.4.1	230	0,05 kW	12,3	von der Decke kommend	Beleuchtung Tiefkühlzelle
		E3.4.3	230	0,3 kW			Turralmenheizung
		E3.4.2	230	3,0 kW			Steuerung Tiefkühlung
		E3.4.2	230	3,0 kW			Steuerung Fleischkühlraum
		E3.4.2	230	0,05 kW			Beleuchtung Fleischkühlraum
		E3.4.3	230	3,0 kW			Steuerung Mopro/Kühlraum
		E3.4.3	230	0,05 kW			Beleuchtung Mopro/Kühlraum
		E3.4.4	230	3,0 kW			Steuerung Gemüsekühlraum
		E3.4.4	230	0,05 kW			Beleuchtung Gemüsekühlraum
1	Regalanlage Tiefkühlung						
1	Regalanlage Fleischkühlung						
1	Regalanlage Mopro						
1	Regalanlage Gemüse						
Spülküche							
1	Zulauftisch						
1	Doppelkorbspülmaschine	E4.2	400	20,1	20,1	500	Reparaturschalter vorsehen!
1	Ablauftisch						
1	Sortiertisch						
1	Topfspülmaschine	E4.5	400	14,8	14,8	500	Reparaturschalter vorsehen!
1	Spültisch						
1	Handwasch-/ Ausgussbecken	E4.7	230	0,05	0,05	300	Sensormischbatterie
alte Küche							
1	Handwaschbecken mit Unterbau	E5.1	230	0,05	0,05	600	Sensormischbatterie
1	Universal Küchenmaschine	E5.2	400	1,8	1,8	1100	
1	Arbeitsschrankzeile U-Form mit Doppelbecken						
1	Kühlschrunterbau mit 3 Kühlzellen	E5.4	230	0,15	0,15	500	
1	Schneidemaschine	E5.5	230	0,5	0,5	1100	
1	Küchenwaage						
2	Arbeitstisch fahrbar						
1	Schlauchhalter inklusive Schlauch und Wandmischbatterie						
Neue Küche							
1	Handwasch-/ Ausgussbecken	E6.1	230	0,05	0,05	300	Sensormischbatterie
1	Arbeitsschrankzeile mit 2 Becken L-Form						
1	Kühlschrunterbau mit 3 Kühlzellen	E6.3	230	0,15	0,15	500	
1	Wandhangeschrank						
1	Arbeitsschrankzeile						
2	Multifunktionsgargerät L	E6.6	400	27	54	Aus dem Boden kommend	Kabelüberlänge wie
1	Kochkessel 100l	E6.7	400	21	21	Aus dem Boden kommend	Kabelüberlänge wie
1	Blockarbeitstisch 500						
1	Säuerminschlatterie						
1	Elektrobrherd mit Backofen	E6.10	400	25,4	25,4	Aus dem Boden kommend	Kabelüberlänge wie
1	Kochblock Arbeitsschrankzeile						
1	Installationswand	E6.12	2 x 230 1 x 400			Aus dem Boden kommend	Kabelüberlänge wie Zuleitungen für Arbeitsstecklösen Steckdosen werden durch AN Küchentechnik geliefert.
1	Dunstabzugshaube	E6.13	230	0,1	0,1	von der Decke kommend	Beleuchtung zusammen mit Raumbeleuchtung geschaltet
1	Heißluftdämpfer 20.10	E6.14	400	37,2	37,2	1800	Reparaturschalter vorsehen!
2	Heißluftdämpfer 10.10	E6.15	400	18,9	37,8	500	
2	Untergestell zu Heißluftdämpfer						
1	Dunstabzugshaube	E6.17	230	0,1	0,1	von der Decke kommend	Beleuchtung zusammen mit Raumbeleuchtung geschaltet
3	Servierwagen						
1	Handwaschbecken	E6.19	230	0,05	0,05	600	Sensormischbatterie
1	Arbeitsschrankzeile mit Doppelbecken						
1	Wandhangeschrank						
6	Abfallbehälter fahrbar						
2	Abfallsammler						
Ausgabe							
1	Ausgabeanlage	E7.1	400	15	15	Aus dem Boden kommend	Einer Timersteuerung inkl. WCD wird in die Ausgabeanlage eingebaut (IV im Leistungsumfang des AN Küchentechnik
2	Kühlstrine mit SB-Klappen	E7.2	230	0,1	0		Die Anschlussleitung der Kühlstrinen ist bereits in die Leitung der Ausgabeanlage eingerechnet.
2	Warmausgabewagen	E7.3	230	1,8	0		Die Anschlussleitung der Ausgabewagen ist bereits in die Leitung der Ausgabeanlage eingerechnet.
7	Teilerspender 2-Fach	E7.4	230	0,9	4,5		Die Anschlussleitung von 2 Teilerspendern ist bereits in die Leitung der Ausgabeanlage eingerechnet.
1	Arbeitsschrankzeile mit Handwaschbecken	E7.5	230	0,1	0,1	600	Sensormischbatterie
1	Wandhangeschrank						
2	Kühlschrank steckerfertig	E7.7	230	0,3	0,6	2100	
Service							
6	Tablettabräumwagen						
2	Bestack-/ Tablettwagen						
2	Kaltausgabe + 2/4 Tl fahrbar	E8.3	400	0,6	1,2	Aus dem Boden kommend	Abschluss aus dem Boden gg. Bodentank vorsehen
2	Universalstapler						
2	Tafelwasserspender	E8.5	230	0,4	0,8	550	
2	Kottbrätgeler						
Personal							
12	Doppelspind						
2	Sitzbank						
Müll							
1	Nassmülkühler	E10.1	230	0,5	0,5	1250	
Lüftungsdecke Spülküche							
	Lüftungsdecke						
Kältetechnik							
1	Verbundanlage/ Verflüssigersatz Normalkühlung	E12.01	400	3	3		Montageort auf dem Dach
1	Verbundanlage/ Verflüssigersatz Tiefkühlung	E12.02	400	2	2		Montageort auf dem Dach
				Gesamt	205,4		

Legende BauAngaben -Küche-

(nicht zwangsläufig im Einrichtungsumfang enthalten)

Symbol	Bezeichnung
	Wanddurchbruch (WD)
	Bodendurchbruch (BD)
	Deckendurchbruch (DD)
	Wandschlitz (WS) "senkrecht"
	Wandschlitz (WS) "waagerecht"
	Durchbruch "rund"
	Bodenabsenkung (Maß gem. Angabe)
Hinweis	
DB K	DB Gewerk "Kältetechnik"

Hinweis zu den Angaben zur Installation und zur baus. Leitungsverlegung

Die Angaben zur Installation sind ein Vorschlag seitens des Fachplaners. Sie dienen als Diskussionsgrundlage und sind lediglich Hilfsangaben.

Die weitere TGA-Planung liegt in der Verantwortung des TGA-Planers!

Für die bausetige Leitungsverlegung sind die Ausführungspläne mit Installationsangaben des TGA-Fachplaners maßgebend.

Bei bauseitig veränderten Gegebenheiten ist umgehend die fachplanende Firma zu informieren.

Legende Angaben zu Installationspunkten

Symbol	Bezeichnung
	Elektro
	Abwasser
	Kaltwasser
	Warmwasser

Legende Möbel-Beschaffung

Symbol	Bezeichnung
	Neu
	Bestand
	bauseitig

Legende Architektur

Symbol	Bezeichnung
	Neues Mauerwerk/ sonstige Bauteile
	Neuer Beton oder Stahlbeton
	Vorhandene Bauteile
	Zu beseitigende Bauteile

Legende Einrichtung -Küche-

(nicht zwangsläufig im Einrichtungsumfang enthalten)

Symbol	Bezeichnung
FL	Feuerlöscher
	Erste Hilfe Kasten
BE	Bodeneinlauf
WM	Waschmaschine
TR	Trockner
GS	Geschirrspüler
TK****	Tiefkühlschrank
KS***	Kühlschrank
KS****	Kühlschrank mit Gefrierfach
Ofen	Backofen
Mikro	Mikrowelle
	Herdplatte
+ HS	Hängeschrank
+ HR	Hängeregal

Hinweise für die Elektroinstallation

- **Anschlussleistung und Gleichzeitigkeitsfaktor**
  Die Anschlussleistung der geplanten Küchentechnik ist der Energieliste zu entnehmen. Die Anschlussleistungen von Arbeits- und/ oder Servicesteckdosen sind nicht in der dort angegebenen Gesamtleistung berücksichtigt.
  Es wird ein Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 empfohlen.

- **Fehlerstrom- Schutzeinrichtung**
  Sollten Heißluftdämpfer, Spülmaschinen, Induktionsherde oder anderweitige Geräte mit Frequenzumrichtern eingeplant sein und müssen diese mittels RCD abgesichert werden, sind allstromsensitive RCD, Typ B, vorzusehen.

- **Kältetechnik**
  Sollten kältetechnische Anlagen eingeplant sein (Normalkühlung und/oder Tiefkühlung),so sind durch den Fachplaner Elektro lediglich die E-Zuleitungen, wie im Plan und der Energieliste angegeben, zu berücksichtigen. Alle weiteren für die Funktion der Kältetechnik benötigten E-Leitungen werden durch den AN Küchentechnik installiert.

- **Potentialausgleich**
  Für einen zusätzlichen Schutz sollten die Einrichtungsgegenstände und Geräte an den Potentialausgleich angeschlossen werden. Wenn nicht bereits angegeben ist dieser, in Abstimmung mit dem Fachplaner Küchentechnik, zu berücksichtigen

Legende Elektro für Küchentechnik

Symbol	Bezeichnung	Leistung	Höhe (mm) OKFF
	Schukosteckdose 230V	gem. Energieliste	gem. Plan, wenn keine Angabe 1100
	Schukosteckdose 230V, 2-fach		gem. Plan, wenn keine Angabe 1100
	Schukosteckdose 230V, 3-fach		gem. Plan, wenn keine Angabe 1100
	CEE-Steckdose 400V	gem. Energieliste	gem. Plan, wenn keine Angabe 1100
	Reparaturschalter 400V	gem. Energieliste	gem. Plan
	Übergabepunkt, Kabelüberlänge 2m	gem. Energieliste	gem. Plan
	Potentialausgleich, Kabelüberlänge 1m		gem. Plan, wenn keine Angabe 1100

Legende Kältemittel -Küche-

(nicht zwangsläufig im Einrichtungsumfang enthalten)

Symbol	Bezeichnung
	Kältemittelleitung -Vorlauf-
	Kältemittelleitung -Rücklauf-

Hinweise zum bautechnischen Ausbau

Bodenbeläge:
- Bodenbelege müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebsfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Übergänge vom Boden zu Wandflächen sind hohlkehlartig auszuführen. Sie sollten auch gleitsicher sein und ein angemessenes Abflusssystem haben.

- Bei der geplanten Küchenausstattung sollten Bodenbeläge nach folgenden Rutschsicherheitswerten (R) gewählt werden:
  - R10 in Küchen- und Lagerräumen, sowie im Bereich der Ausgabe (bedienseitig)
  - R11 in Spülküchen

Wände:
- Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, nichttoxischen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Aus hygienischer Sicht wird empfohlen, die Wandflächen bis mindestens 2m über OKFF zu verfliesen.

Decken und Deckenkonstruktionen:
- Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, das Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.

Flächen:
- Flächen (Türen, Fenster, etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen.

Fenster und Lüftungsöffnungen:
- Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen werden.

Hinweis zur Ausführungsplanung

Sämtliche Maße sind vor Ort zu prüfen!

Unstimmigkeiten und Veränderungen in der Ausführung sind dem Planverfasser unverzüglich mitzuteilen!
Bei NICHTBEACHTUNG haftet der Ausführende!

Die angegebenen Tür- und Brüstungshöhen beziehen sich auf OK Fertigfußboden.

Die Zeichnungen können diverse Abweichungen aufgrund der herstellerunabhängigen Makros enthalten. Bindend für die Ausführung sind die Texte der Leistungsverzeichnisse.

Hinweis zur Architektur

Die Architektur liegt NICHT im Leistungsumfang vom Fachplaner!

Um eine sorgsame Einrichtungsplanung zu gewährleisten, setzen wir eine präzise Objektplanung bzw. Bestandsaufnahme (verzugsgerechtes räumliches Aufmaß) in den uns zur Verfügung gestellten Plänen voraus!

3D - Visualisierungen in unseren Einrichtungsplänen dienen lediglich der besseren Veranschaulichung!

DIN 18040-Teil 1-Barrierefreies Bauen ist zu beachten!

Hinweis zur Brandbekämpfung

Die Darstellung der Löschmitteleinheiten dienen zur Information von möglichen Verortungen um auf dieser Basis weiter organisierte Themen vornehmen zu können. Zur genauen Einsicht müssen die Planunterlagen zu den Fachräumen hinzugezogen werden.

Zur Brandbekämpfung in naturwissenschaftlichen Räumen, Technikräumen und Lehrküchen müssen geeignete Feuerlöscher und ggf. Löschsand vorhanden sein.

Anzahl und Typ der Feuerlöscher sind mit der für den Brandschutz zuständigen Stelle, z.B. Feuerwehr, auf Grundlage der technischen Regeln für Arbeitsstätten "Maßnahmen gegen Brände" festzulegen.
Feuerlöscher sind mindestens alle zwei Jahre durch befähigte Personen zu überprüfen.

Durch den Fachplaner der Einrichtung werden nur mögliche Positionierungen aufgezeigt. Die Anschaffung sollte in Bezug auf folgende Themen im Gesamtkontext zum Gebäude erfolgen: Wartung, Prüfung, mieten oder kaufen

Kleiderbrände sind mit Feuerlöschern zu löschen. Feuerlöschdecken sind zur Personenbrandbekämpfung nicht geeignet, sie entsprechen nicht mehr dem Stand der Technik. Sie bringen sogar zusätzliche Gefahren. Beim Andrücken der Decke werden brennende oder glühende Stoffteile intensiv auf die Haut gepresst.

Löschsand ist z.B. für Metallbrände einzusetzen.

Der Umgang mit Feuerlöscheinrichtungen zur Bekämpfung von Entstehungsbränden ist den Lehrkräften / Nutzern durch Unterweisung und Übung vertraut zu machen und regelmäßig zu wiederholen.

Die Löscheinrichtungen sind so anzuordnen, dass sie auch schnell zum Einsatz gebracht werden können (in der Regel maximal 10m tatsächliche Laufweglänge). Dabei ist sicherzustellen, dass das Löschmittel der Brandklasse angepasst ist und die Löschmittelmenge ausreichend ist.

NR.	DATUM	ART DER ÄNDERUNG	VON
X	23.06.2026	Plankopf angepasst	NW
W	03.06.2026	Änderungswolken entfernt	NW
V	20.05.2026	Verlauf Kältemittelleitung angepasst	NW
U	29.04.2026	Änderungswolken entfernt	NW
T	24.04.2026	Stellplan angepasst	NW
S	09.04.2026	Stellplan angepasst	NW
R	31.03.2026	neue Architektur hinterlegt	NW
Q	23.03.2026	Anpassung der Kühlzelle	NW
P	26.06.2025	div. Anpassung der Lüftungsdecke	NW

PROJEKT
Neubau Gesamtschule Altenessen-Süd
Erbslöhstrasse 45326 Essen

BAUHERR
Immobilienwirtschaft der Stadt Essen
Lindenallee 59-67 45127 Essen

ARCHITEKT

FLUR	FLURSTÜCK NR.
39	217 / T. 501 502 503 / T.

+/- 0.00 = 60.00 ü.NN.

STADT ESSEN

GENERALPLANUNG	TRAGWERKSPLANUNG	BAUPHYSIK
ISEALIZIERTECHNIK	BRANDSCHUTZ	LANDSCHAFTSPLANUNG

PLANUNGSPHASE
Ausführungsplanung

ERST	GEA-ARC-LP5-GR-DA-0021-B
DATUM 20.12.2023	INDEX X.
BLATTGRÖSSE ISO A0	STAND 23.06.2026
MASSTAB 1:50	BEARBEITER NIB

PLAN - NR.
GEA-KUE-LP5-GR-DA-4008-X

PLANINHALT
Grundriss Dachaufsicht
Angaben zur Installation - BauAngaben

UNTERSCHRIFT BAUHERR

UNTERSCHRIFT ARCHITEKT

Die Pläne bzw. deren Inhalt, bleiben geistiges Eigentum des Architekten und dürfen nur absprachegemäß und in Sinne des Architekten verwendet werden; insbesondere dürfen die Planunterlagen ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Architekten nicht vervielfältigt oder Dritten zugänglich gemacht werden. Nutzungsbelegnisse bedarfend urheberrechtlich geschützte Leistungen stehen dem Auftraggeber erst mit Entrirt des Projektzeitlages zu.