



Spezialitäten des Projektes | Highlights

Einer der grössten milchverarbeitenden Betriebe in der Agglomeration München hat die Rotschmierkäseherstellung ausgebaut. Die Erweiterung der Käserei im Obergeschoss und sechs neue Reiferäume tragen zur optimalen Nutzung des Rohstoffes „Milch“ zur Verkäsung bei – dies auf höchstem Hygieneniveau. | Bereits im Konzeptstadium wurden die Reife- und die dazugehörigen Technikräume zusammen mit Bauherrn, Architekten und TGP optimal platziert. Zukünftige, strategische Überlegungen wie Unterhalt und Wirtschaftlichkeit sind dabei ebenso eingeflossen. Auch im Bereiche der Detaillösungen von Wandanschlüssen, Panelmaterialien, Befeuchtungssystemen und Sanitärabläufen etc. konnte integral beraten werden. | TGP trat als Generalplaner auf – die Komponenten wurden direkt an die Lieferanten vergeben, welche auch montierten und in Betrieb setzten.

Auftrag | Tätigkeiten TGP

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Expertise | Teilleistung (SIA108 2003): |
| <input type="checkbox"/> Energiekonzept | <input type="checkbox"/> 11 (Strategie) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gesamtplaner (HLKSE) | <input type="checkbox"/> 21 (Machbarkeit) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Heizungstechnik | <input checked="" type="checkbox"/> 31 (Vorprojekt) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Luft-/Klimatechnik | <input checked="" type="checkbox"/> 32 (Bauprojekt) |
| <input type="checkbox"/> Entrauchung | <input checked="" type="checkbox"/> 33 (Baubewilligung) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kältetechnik | <input checked="" type="checkbox"/> 41 (Ausschreibung) |
| <input checked="" type="checkbox"/> MSRL-Technik GA | <input checked="" type="checkbox"/> 51 (Ausführungsplanung) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sanitärtechnik | <input checked="" type="checkbox"/> 52 (Fachbauleitung) |
| <input type="checkbox"/> Elektrotechnik | <input checked="" type="checkbox"/> 53 (IBS, Abnahme) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Koordination | <input type="checkbox"/> 61 (Betriebsoptimierung) |

Technische Daten

Lufttechnik

Anzahl Anlagen:	6 RR-UML, 1 RR-AUL, 1 Käserei
Filtrationen Käserei/RR:	in Stufen G3, F9 und H11
Luft-Volumenstrom K/RR:	32'000 m³/h / 1 x 3600 m³/h und 6 x 2400 m³/h

Heizungstechnik

Wärmeerzeugung:	ab bestehendem Netz 60/45°C
Wärmeleistung LEH:	260 kW total
Einbringung:	Lufttechnik

Kältetechnik

Kälteerzeugung:	ab bestehendem Netz
Kälteleistung LK:	250 kW
Temperaturniveau:	2.5/8.5 °C
Schmier-/Umhorden/ULK:	16 kW