

Neubau TOP CC In Winterthur-Töss

Luft- und Klimatechnik im Einkaufszentrum



Nord-Ostfassade Einkaufszentrum
Top CC

Neueröffnung Top CC Winterthur-Töss

In Winterthur-Töss wurde Ende 1999 der neueste und modernste TOP CC Abhol-Grossmarkt mit dem grössten Engros Früchte- und Gemüsemarkt der Stadt Winterthur eröffnet. Dieser Top CC bietet auf einer Verkaufsfläche von 4900m² alles, was die Profikundschaft aus Gastronomie und Lebensmittelhandel benötigt.

Konzept

Die wichtigsten Aspekte für das vorliegende Gebäude sind sicher eine möglichst hohe Kundenfreundlichkeit und rationelle Betriebsabläufe. Daneben waren auch alle technischen und gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen, wie hohe Isolationswerte kombiniert mit guter Speicherfähigkeit und möglichst niedrigem Energieverbrauch, was durch die diversen Rückgewinnungsanlagen gewährleistet wird.

Abmessungen

- Landfläche	8'500 m ²
- Gebäudegrundfläche	6'000 m ²
- Verkaufsfläche ohne Nebenräume	4'900 m ²
- überdeckter Parking	200 Plätze
- umbauter Raum nach SIA	90'000 m ³

Auftraggeber:

BMG Top CC St. Gallen

Erstellungsjahr:

1999

Leistungen von E+H ING.:

Projekt und Submission
Heizung Lüftung Klima

Architekt

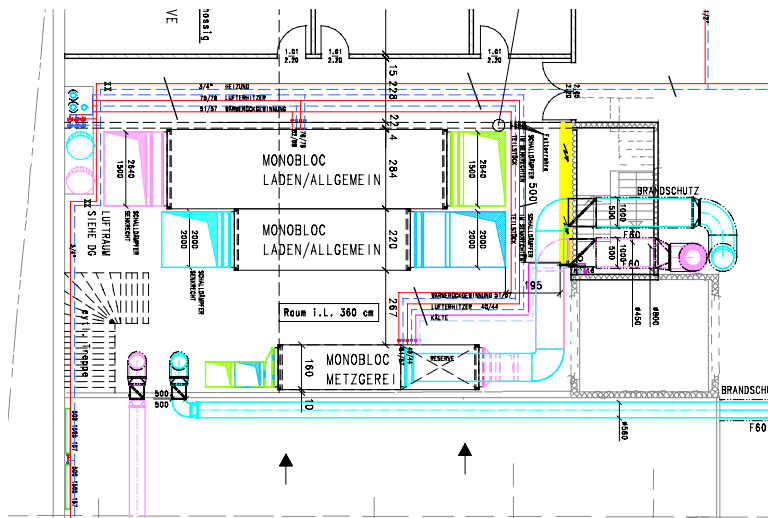
Erich Schmid
Schaffhausen

Elektroingenieur

WKS Elektroplanung AG
Schaffhausen

Unternehmer

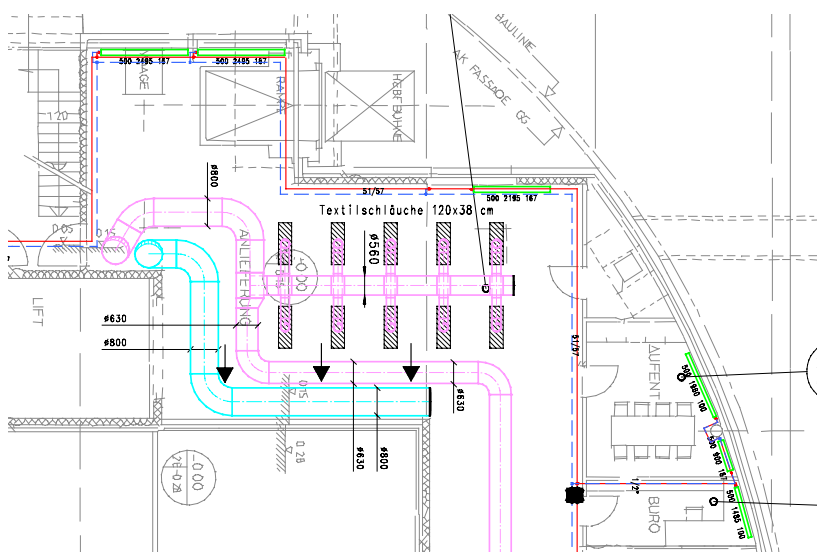
HLK Steger AG
Aadorf



Planausschnitte
(Projekt- und Submissionsplan)
Lüftungszentrale

Technische Daten

Wärmeerzeugung	Öelkessel 400 kW, Gaskessel 250 kW mit Oeltanklager (Sicherheit) und Erdgas ab Stadtwerke (Umwelt)
Klimakälte	Kälte für Metzgerei und Früchte/Gemüse ab Eispeicher 550 kWh/d, geliefert ab gewerblichen Kälteanlagen (Plus- und Minus - Verbund)
Luftleistungen	Anlagen Metzgerei 10'000 m ³ /h Anlagen Laden + Allgemein 47'000 m ³ /h
Wärmerückgewinnung	mit Rotor- Wärmetauscher mit Kondensator- Abwärme gewerbliche Kälte
Wärmedämmung	Berechnung und Private Kontrolle durch E+H Ingenieurbüro AG Energiebezugsfläche 19'591 m ² Gebäudehüllenziffer 0.81 Mittlerer u-Wert (k) 0.27 W/m ² K Heizenergiebedarf gem. SIA 380/1 216 MJ/m ² a



Planausschnitte
(Projekt- und Submissionsplan)
Lager / Metzgerei