

Kurzbeschreibung:

In der Metzgerei Zuber wurde in den letzten 8 Jahren etappenweise die gesamten technischen Anlagen auf einen modernen Stand gebracht.

Sämtliche Arbeits-, Lager-, Kühl- und Trockenräume entsprechen den Lebensmittelhygiene Standard der EU Norm.

Die durch den hohen Aufwand an Kühlleistung anfallende Abwärme wird zu 100% zur Erwärmung des Warmwassers, für Heizzwecke und am Sommer und Uebergangszeit zur Erwärmung des Schwimmbades.

Ab einer Aussentemperatur < 6°C wird automatisch das 8°C Kältenetz mit Freecooling bewirtschaftet.

Projektschwerpunkte:

- neue Wärmeerzeugung mit hohem Wärmerückgewinnungsanteil
- neue Verbundkälteanlage mit Sole -6°
- neue Prozessanlagen pro Trockenraum
- neue Druckluftaufbereitung
- neue Heisswasseranlage
- geforderte Wärmedämmung
- geforderte Raumtemperaturen

Beteiligte:

Investor:	Metzgerei Zuber
Architektur:	Abgotsson Ingenieurbüro für Hochbau
Bauingenieur:	Abgotsson Ingenieurbüro für Hochbau
HLK - Ingenieur:	Tri Air Consulting AG
S - Ingenieur:	Tri Air Consulting AG
E - Ingenieur:	Salzmann AG, Visp

Kenndaten:

Planung:	1995 - 2003
Ausführung:	1997 - 2005
Bruttogeschossfläche:	620 m ²
Anlagenkosten Total:	3.1 Mio
Anlagekosten HLKSE:	1.8 Mio

