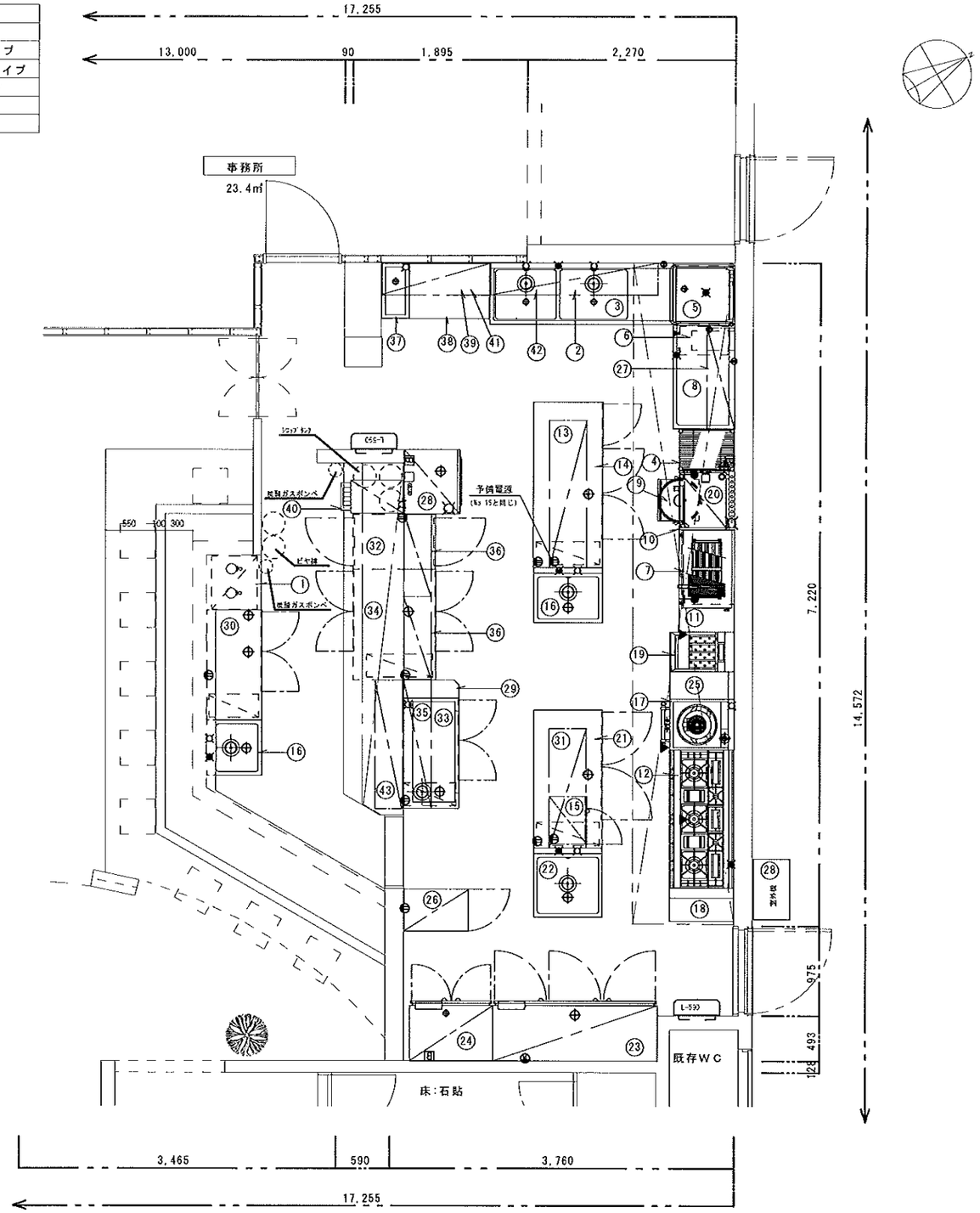
用途	（洋風居酒屋）
食数	６５席
タイプ	（●）ウェットタイプ
	（　）セミドライタイプ
	（　）ドライタイプ
	（　）ＨＡＣＣＰ
床面積	（３６㎡）



厨房備品規格表

品番	品名	寸法 間口 奥行 高サ	数量	給水	給湯	排水	瓦斯 (kg/h)			電気 (KW)		蒸気		蒸気	備考
				冫(	冫(	⊕	🔥	▲	消費量	◒	⊟	給気	排気	消費量	
1	台下瞬間冷却機	497X582X679	1			40A				100V 0.31KW					DBF-U35RA2 ｾﾝｻｰﾕﾆｯﾄ(CFD-32EC)共
2	パイプ棚	1830X350X1段	1												上段
3	ソイルドテーブル	2000X670X820	1	15A X2	15A	50A X2									
4	シェルフ	456X507X1387	1												5段
5	食器洗浄機	640X670X1430	1	20A (散水)		40A				100V 0.7KW					
6	ガスブースター	310X520X720	1			40A		15A	1.49Kg/h	100V 0.03KW					食器洗浄機用
7	上下火式グリラー	850X550X300	1				ｶﾗﾝ		1.20Kg/h						ｽﾀﾝﾄﾞ付台(650X600X800)付
8	クリーンテーブル	1140X670X820	1												ﾗﾝﾌﾟ収納4段
9	ガス炊飯器	525X481X434	1				ｶﾗﾝ		0.79Kg/h						RR-５０S１
10	炊　飯　台	640X600X800	1												炊飯ﾕﾆｯﾄ付
11	脇　　台	300X600X800	1												2段移動式
12	ガステーブル	1500X700X800	1		15A			32A	4.36Kg/h						ﾊﾞｰﾅｰ:2重ﾊﾞｰﾅｰ(X3),1重ﾊﾞｰﾅｰ(X2)
13	吊　平　棚	1600X400X2段	1												
14	コールドテーブル	1800X750X800	1			40A				100V 0.265KW					全冷蔵庫
15	電子レンジ	520X410X310	1							100V 1.45KW					背面ｽﾗﾝﾌﾟﾊﾞｰ
16	１槽シンク	750X600X800	2	15A (散水)	15A	50A									
17	中華レンジ	550X700X720	1	15A		40A		25A	1.67Kg/h						
18	調味料台	360X700X1700	1												3段、引出仕様
19	ガスフライヤー	430X700X800	1					15A	0.66Kg/h						
20	ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝｵｰﾌﾞﾝ	600X505X666	1	15A (散水)		40A					3P200V 2.5KW				棚板：1/2ﾊﾟﾝ3枚4段
21	コールドテーブル	1500X750X800	1			40A				100V 0.23KW					全冷凍庫，
22	１槽シンク	750X750X800	1	15A (散水)	15A	50A									
23	冷凍冷蔵庫	1800X650X1890	1			40A					3P200V 0.75KW				冷蔵4室、冷凍2室仕様，
24	冷　凍　庫	900X650X1890	1			40A					3P200V 0.469KW				全室冷凍，
25	脇　　台	300X700X800	1												2段移動式
26	ジョッキクーラー	455X700X1892	1							100V 0.61KW					ﾎﾘｭｰ460
27	パンチング棚	1100X300X1段	1												
28	製　氷　機	700X605X1890	1	15A (散水)		40A					3P200V 1.2KW				ｾﾝｻｰ量：1.95Kg，ﾀﾝｸﾞﾌﾟﾗｽ 製氷量：235Kg/day(ｾﾙ方式)
29	脇　　台	200X600X850	1												
30	コールドテーブル	1200X600X800	1			40A				100V 0.19KW					
31	吊　平　棚	1300X400X2段	1												
32	グラス台	600X900X800	1												
33	舟型ｼﾝｸ付ｺｰﾙﾄﾞﾃｰﾌﾞﾙ	1200X750X850	1	15A		50A				100V 0.34KW					
34	コールドテーブル	1200X900X800	1			40A				100V 0.352KW					冷蔵：ﾍﾞｱｽﾚｰ，ﾄﾞｱ3枚仕様
35	吊　戸　棚	1400X300X900	1												
36	吊　戸　棚	900X300X900	2												
37	１槽シンク	300x600x820	1	15A		40A									ﾋｻｼﾞ付。
38	下膳受台	870x600x820	1												下段棚付仕様。
39	パイプ棚	1170X350X1段	1												上段
40	ｿﾌﾄﾄﾞﾘﾝｸﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ	360X680X600	1	15A						100V 0.4KW					
41	パンチング棚	1170X350X1段	1												下段
42	パンチング棚	1830X350X1段	1												下段
43	平　　棚	1400X300X450	1												

カランは、設備工事とする。

※　当厨房設計図書は、厨房室の下地及び仕上げ材は、不燃材と見なしてあります。

注　設計変更の際は建築士法第１９条によること	合資会社 日興厨房設備	沖縄県知事許可	製図	工事名称	工事	図面番号
記事	〒901-2131 浦添市牧港５丁目１８番地３号	（般－６２）第８７７号			図面名称	縮尺
	TEL（0988）57-1900（代）	管理建築士	検図	工事場所	厨房平面図	1/40
	FAX（0988）75-1904	級建築士登録第　号	宮里			年　月　日