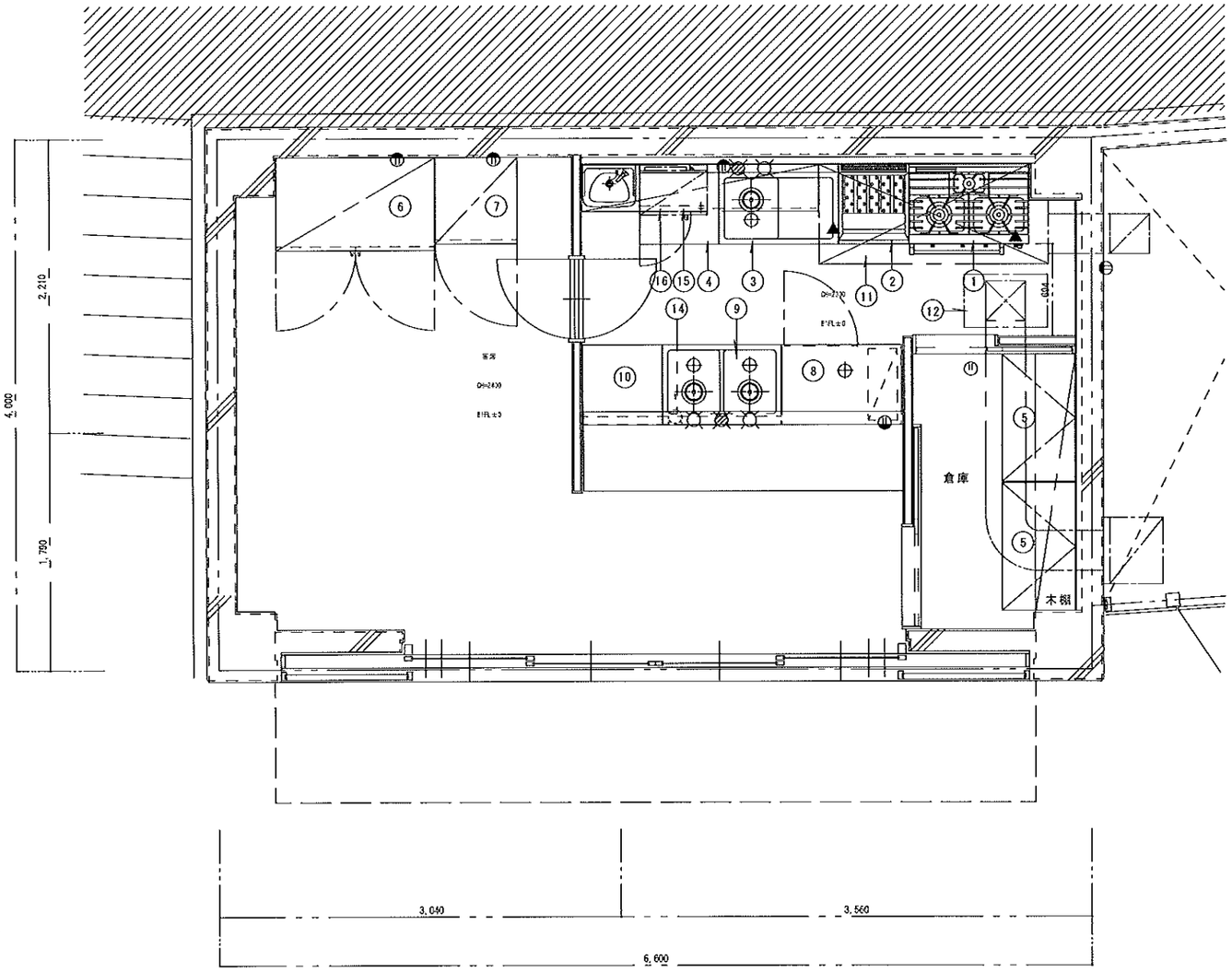
用途	（　弁当店舗　）
食数	8席
タイプ	（●）ウェットタイプ
	（　）セミドライタイプ
	（　）ドライタイプ
	（　）ＨＡＣＣＰ
床面積	（　　㎡）

注　意　事　項

1：厨房設備の工事範囲は機器の設置（レベル出し・周囲のコーキング）のみとし給水・給湯・排水・電気・ガス等の配管・接続工事は、一次側・二次側とも、別途設備工事とする。
2：給湯器は、別途工事とします。（シンク一槽に14号以上、洗浄機用に16号以上必要）
3：軟水器は、別途工事とします。（別途打ち合わせ。）
4：ガス漏れ警報器及び予備用コンセントは別途とします。
5：（　　）内寸法は、現場合わせ及び打ち合わせ要す。
6：水栓は厨房設備工事外と致します。

総合ガス消費量	Kg/h
総合電気容量（1φ100V）	KW
総合電気容量（1φ200V）	KW
総合電気容量（3φ200V）	KW
総合蒸気消費量	Kg/h



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

厨房備品規格表　◇要現品確認

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(kg/h)			備考
				♀	♀	⊕	♀	▲	消費量	⊖⊙	⊖図	IN	OUT	消費量	
1	ガスレンジ	900X600X800	1					25A	2.520kg/h						オーブンコンベヤタイプ方式。 圧電着火方式。
2	ガスフライヤー	530X600X800	1					15A	0.63kg/h						ヨーロードタイプ方式。 容量：23L
3	水切付1槽シンク	900X600X800	1	15A	15A	50A									
4	作　業　台	600X600X800	1												
5	冷凍ストッカー（既存品）	960X550X900	2							200V 0.55kW					
6	冷蔵ショーケース（既存品）	1200X700X1900	1			壁排				200V 0.52kW					
7	冷蔵ショーケース（既存品）	620X650X1700	1			壁排				200V 0.25kW					
8	コールドテーブル	900X600X800	1			40A				100V 0.21kW					全冷蔵室
9	2槽シンク	900X600X800	1	15A ×2	15A	50A ×2									
10	作　業　台	600X600X800	1												
11	排気フード	1730X750X(550)	1							100V 0.10kW					GF、ダクト、ファン、器上式ｸﾘｰﾆﾝｸﾞ付。
12	給気グリル	630X　－　X400	1							100V 0.10kW					ダクト、ファン、ｸﾘｰﾆﾝｸﾞ付。
13	吊　戸　棚	(1788)X350X600	1												
14	浄　水　器	102X102X420	1												
15	電子レンジ	510X360X306	1							100V 1.20kW					
16	電子レンジ用棚	510X360X1段	1												
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

カランは、設備工事とする。

注　設計変更の際は建築士法第１９条によること	ニッコー株式会社	沖縄県知事許可（般－６２）第８７７号	製図	工事名称	工事	図面名称	縮尺	図面番号
記事	〒901-2131 浦添市牧港５丁目１８番地３号	管理建築士	校図	工事場所		厨房平面図	1/30	—
	TEL（0988）75-1900（代） FAX（0988）75-1904	級建築士登録第　号	宮里					H26年 9月3日