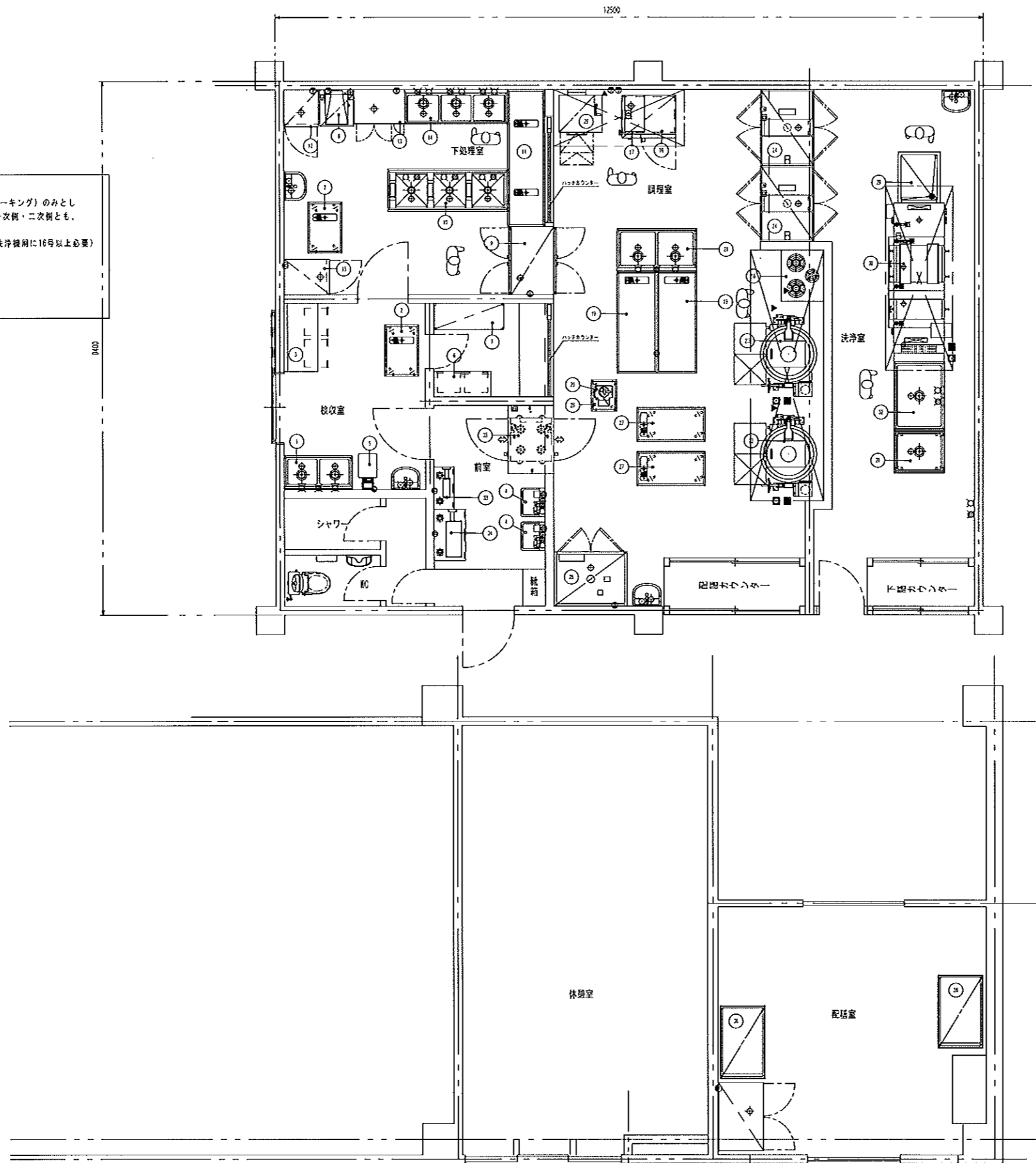


用途	(学校給食施設)
食数	200食
タイプ	() ウェットタイプ () セミドライタイプ () ドライタイプ () HACCP
床面積	() m ²

- 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・開田のコーキング）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。（シンカー側に4号以上、洗浄機用に16号以上必要）
 - 3: 排水器は、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。



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

記号

合資
会社
日興厨房設備
〒901-2131 浦添市牧港5丁目18番地3号
TEL (0988) 75-1900 (代)
FAX (0988) 75-1904

沖縄県知事許可
(般-62) 第877号
管理建築士
級建築士登録第 号

製図
工事名称
工事場所
宮里

工事

図面名称

厨房平面図

縮尺

1/60

図面番号

—

H22年 5月20日

厨房備品規格表

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

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数量	給水 mm	給湯 mm	排水 mm	瓦斯 (kg/h)		電気 (KW)		蒸気 (kg/h)		備考
							●	▲	●	●	□	□	
1	ドライ式二槽シンク	1200 X 600 X 850	1	150	150	150							
2	ドライ式移動作業台	900 X 600 X 850	2										
3	引出付作業台	1200 X 600 X 800	1										引込付
4	自動手洗い消毒機	500 X 400 X 770	2	150	150	150			100 0.25				自動排水機付
5	防水デジタル台秤	350 X 620 X 770	1						50 0.15				秤量、秤量単位、秤量単位、秤量単位
6	引出付調理台	1000 X 450 X 850	1										引出付
7	シンク	1120 X 450 X 1125	1										
8	自動洗米機	600 X 650 X 1785	1	150	150	150			100 0.25				排水機付
9	バスルー冷蔵庫	1200 X 840 X 1850	1						100 0.25				バスルー付
10	ドライ式下処理用3槽シンク	2100 X 750 X 850	1	150	150	150							
11	揚げ台	(2410) X 650 X 700	1			40							
12	検査用冷蔵庫	610 X 650 X 1850	1						100 0.25				
13	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	900 X 600 X 800	1						100 0.25				包丁入れ、乾燥機付
14	ドライ式3槽シンク	1800 X 600 X 850	1	150	150	150							
15	冷凍冷蔵庫	625 X 600 X 1840	1						100 0.25				冷凍冷蔵庫
16	スチームコンベクションオープン	550 X 750 X 1150	1	150	150	150			100 0.25				スチームコンベクション
17	スチコン専用架台	900 X 650 X 600	1										
18	ガステーブル	900 X 750 X 850	1				2	2.0					ガスコンロ付、ガスコンロ付、ガスコンロ付
19	水切り作業台	1600 X 700 X 850	2			40							
20	野菜スライサー	310 X 320 X 650	1						100 0.25				
21	ドライ式 2 槽シンク	1400 X 750 X 850	1	150	150	150							
22	低放射ガス回転釜	1444 X 1000 X 1820	1	150	150	150	2	2.0					ガスコンロ付、ガスコンロ付、ガスコンロ付
23	低放射ガス回転釜	1444 X 1000 X 1820	1	150	150	150	2	2.0					ガスコンロ付、ガスコンロ付、ガスコンロ付
24	食器消毒保管庫 (両面式)	1340 X 550 X 1900	2						100 0.25				食器消毒保管庫、食器消毒保管庫
25	ドライ式 移動台	450 X 550 X 800	1										
26	器具消毒保管庫	1300 X 550 X 1900	1						100 0.25				器具消毒保管庫、器具消毒保管庫
27	移動台	1200 X 600 X 850	2										
28	低放射ガス立体炊飯器	760 X 600 X 1715	1				2	2.0	100 0.25				ガスコンロ付、ガスコンロ付、ガスコンロ付
29	水切台	600 X 750 X 750	1			40							
30	ネットコンベア洗浄機	2800 X 650 X 1850	1	150	150	150			100 0.25				
31	ドライ式移動シンク	900 X 750 X 850	1	150	150	150							
32	ドライ式一槽シンク	1200 X 900 X 850	1	150	150	150							
33	殺菌庫	750 X 400 X 1810	1						100 0.25				殺菌庫、殺菌庫
34	白衣・靴殺菌庫	900 X 550 X 1810	1						100 0.25				殺菌庫、殺菌庫
35	エアシャワー	1200 X 600 X 2130	1						100 0.25				エアシャワー付、エアシャワー付
36	コンテナー	1255 X 770 X 1450	2										

※ 当所掲載の図は、概算の寸法及び仕様は、不図と見なしてあります。

カーンは、設備工事とする。

注 設計図面の図は建築士法第19条によること 記載	会社 日興 厨房設備 〒901-2133 浦添市牧港5丁目18番地3号 TEL (0988) 75-1900 (代) FAX (0988) 75-1904	沖縄県知事許可 (般-62) 第877号 管理建築士 級建築士登録第 号	工事名称 厨房機器規格表	図面名称 厨房機器規格表	縮尺 1/	図面番号 年 月 日
	工事 工事場所	図面番号	年 月 日			