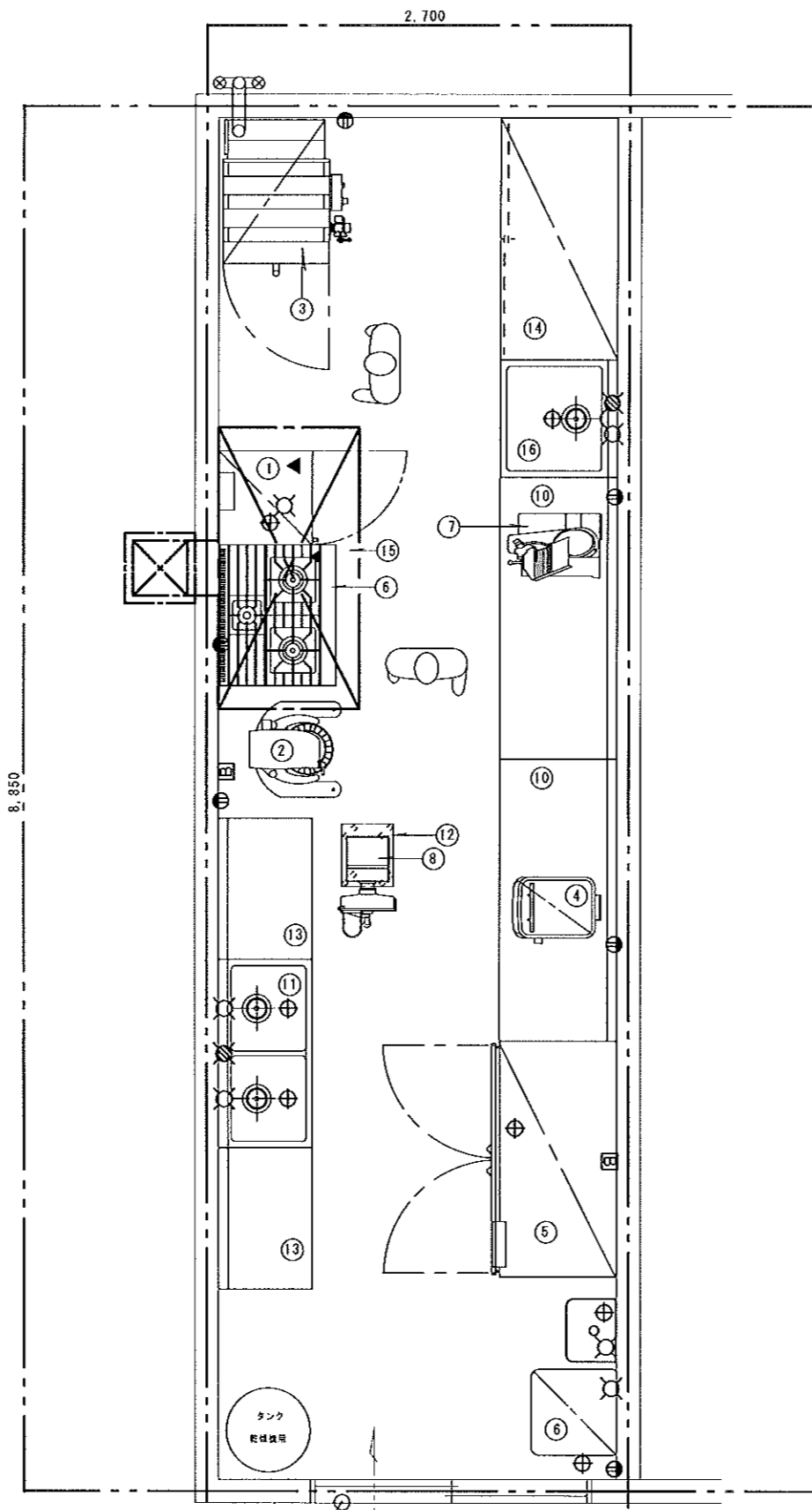


用途	(紅芋加工所)
食数	—
タイプ	() ウェットタイプ () セミドライタイプ () ドライタイプ () HACCP
床面積	(m ²)

- 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・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、別途見積り工事とする。
 - 2: 給湯器は、別途工事とします。（シンク下に4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。

適用	
給水	① H表示は立上げ位置です。 ② 水栓様。水栓Hは記載されておりません。
給湯	① H表示は立上げ位置です。 ② 水栓様。水栓Hは記載されておりません。
排水	① H表示は立上げ位置です。
電気	① H表示はコンセント及び、ハイブロススイッチ位置です。 ② フード用電気は暫定位置です。 ※ 現場打ち合わせ。 ③ 予備コンセントは記載されておりません。
ガス	① H表示は立上げ位置です。

※ 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。

厨房備品規格表

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数量	給水	給湯	排水	瓦斯 (kg/h)		電気 (KW)	蒸気	蒸気	備考
							消費量	消費量				
1	ガス蒸し器	600X600X1815	1	15A		42A	15A	0.52kg/h				※温度サーモ、温度計付仕様。
2	ミキサー	610X585X1035	1						3P200V 0.4KW			SK-20
3	乾燥機	680X920X1900	1						100V 0.4KW			乾燥:17段。燃料:灯油。 たばこ灰受け付。
4	真空包装機	425X565X377	1						100V 1.5KW			V-3809 最大包装材寸法(300X400)
5	冷凍冷蔵庫	1500X800X1980	1			受皿			3P200V 0.7KW			HFF-150SF3(2室冷凍)
6	ガスレンジ	900X750X800	1				25A	3.31kg/h				VR0921A2
7	ミートスライサー	410X590X555	1						100V 0.26KW			CMS-2
8	卓上野菜調理機	360X645X465	1						100V 0.23KW			VC-4
9	洗濯機	550X550X850	1	15A		40A			100V 0.45KW			ASN-B70V
10	作業台	1800X750X800	2									
11	2槽シンク	1200X600X800	1	15A x2	15A	50A x2						
12	卓上野菜調理機用台	400X330X600	1									
13	作業台	900X600X800	2									
14	食器戸棚	1500X750X1800	1									
15	排気フード	1800X900X(600)	1						100V 0.114KW			換気扇、カバー付、油受け。
16	1槽シンク	600X750X800	1	15A	15A	50A						