

用途	(高齢者ディケアー)
食数	30名
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 <sup>2</sup>

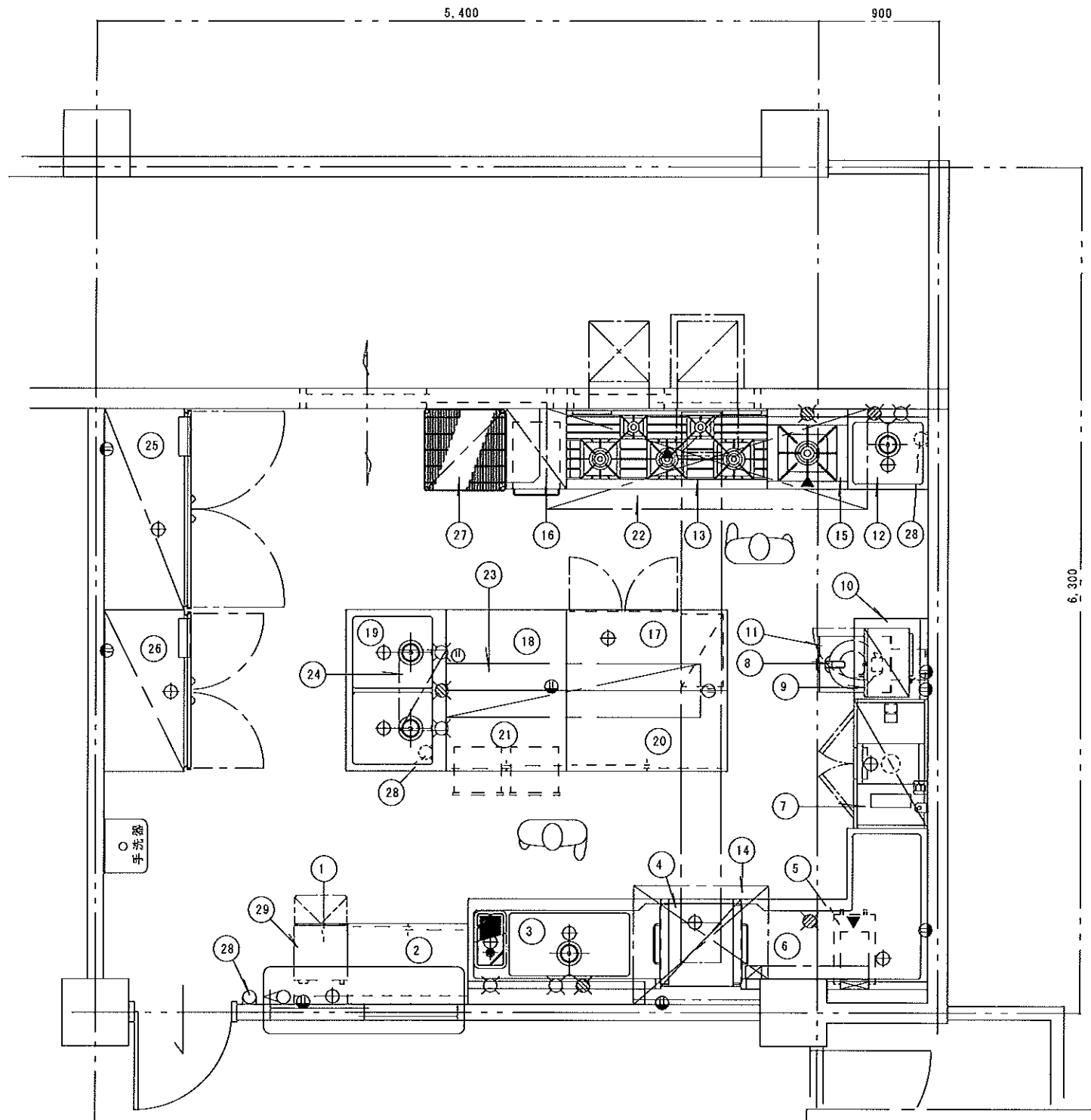
注 意 事 項

- 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。(シンク一基に4号以上、洗浄機用は16号以上必要)
- 3: 飲水機は、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

厨房備品規格表

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数	給水 量	給湯 量	排水 φ	瓦 (kg/h)	電 気 (KW)		蒸 気 (kg/h)		備 考
								消費量	消費量	消費量	消費量	
1	製氷機 (既存品)	398X446X770	1	15A (排水)		42A		100V 0.25A				18-25L 氷: 10-27枚 製氷: 25kg/D、貯氷: 11.5kg
2	調理台	900X600X800	1									
3	1槽ゴミ入れ付リフトテーブル	1440X670X820	1	15A x2	15A	52A						65標準3φ-D(114)mm付。
4	食器洗浄機	600X650X1350	1			42A		100V φ 20mm 0.25A				(標準洗浄力: 6分30秒)
5	ガスブースター	310X520X720	1		15A	42A	15A	1.49kg/h				貯湯量: 12L 給湯機付。
6	L型クリーンテーブル	1200 1395 X670X820	1						100V 0.25A			65標準3φ-D(114)mm付。
7	食器消毒保管庫	960X550X1900	1			42A			100V 4.4A			収納: 15個、食器用。 30L x 180mm付。
8	炊飯保温ジャー	426X360X383	1						100V 1.41A			容量: 3升
9	電子レンジ	510X360X306	1						100V 1.25A			
10	作業台	600X550X800	1									
11	炊飯リフトユニット	417X534X68	1									
12	1槽シンク	600X600X800	1	15A	15A	52A						
13	ガスレンジ	1500X600X800	1				32A	4.39kg/h				1φ-D: 315mm、φ20mm、圧電素子方式、 1φ-D(自然排気式) x 2基。
14	排気フード	1010X850X700	1									逆起リフト用排気フードに接続、リフト付。
15	スープレンジ	600X600X450	1		15A		25A	1.20kg/h				
16	シーズニングテーブル	450X600X1700	1									
17	コールドテーブル (既存品)	1200X600X800	1			42A			100V 0.31A			13-4421F 金冷庫用
18	作業台	900X600X800	1									
19	2槽シンク	1200X750X800	1	15A x2	15A	52A x2						
20	調理台	1200X600X800	1									
21	引出付調理台	900X600X800	1									
22	給排気フード	2400X750X700	1						100V 0.27A			507-31、51F-31、油煙、給気1φ-D付。
23	吊上棚	1900X400X2段	1						100V 1.0A			上棚: 自在式。
24	パンチング棚	600X350X1段	1									
25	冷蔵庫	1500X650X1905	1			42A			100V 0.45A			全冷凍型。
26	冷凍冷蔵庫 (既存品)	1200X650X1890	1			42A			100V 0.55A			6F-120F 冷凍: 1室、冷蔵: 3室。 4段。
27	ワイヤーシェルフ	607X610X1590	1									
28	浄水器	102X102X420	3									本体: 9.5kg。
29	ステントップ台	398X600X40	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。