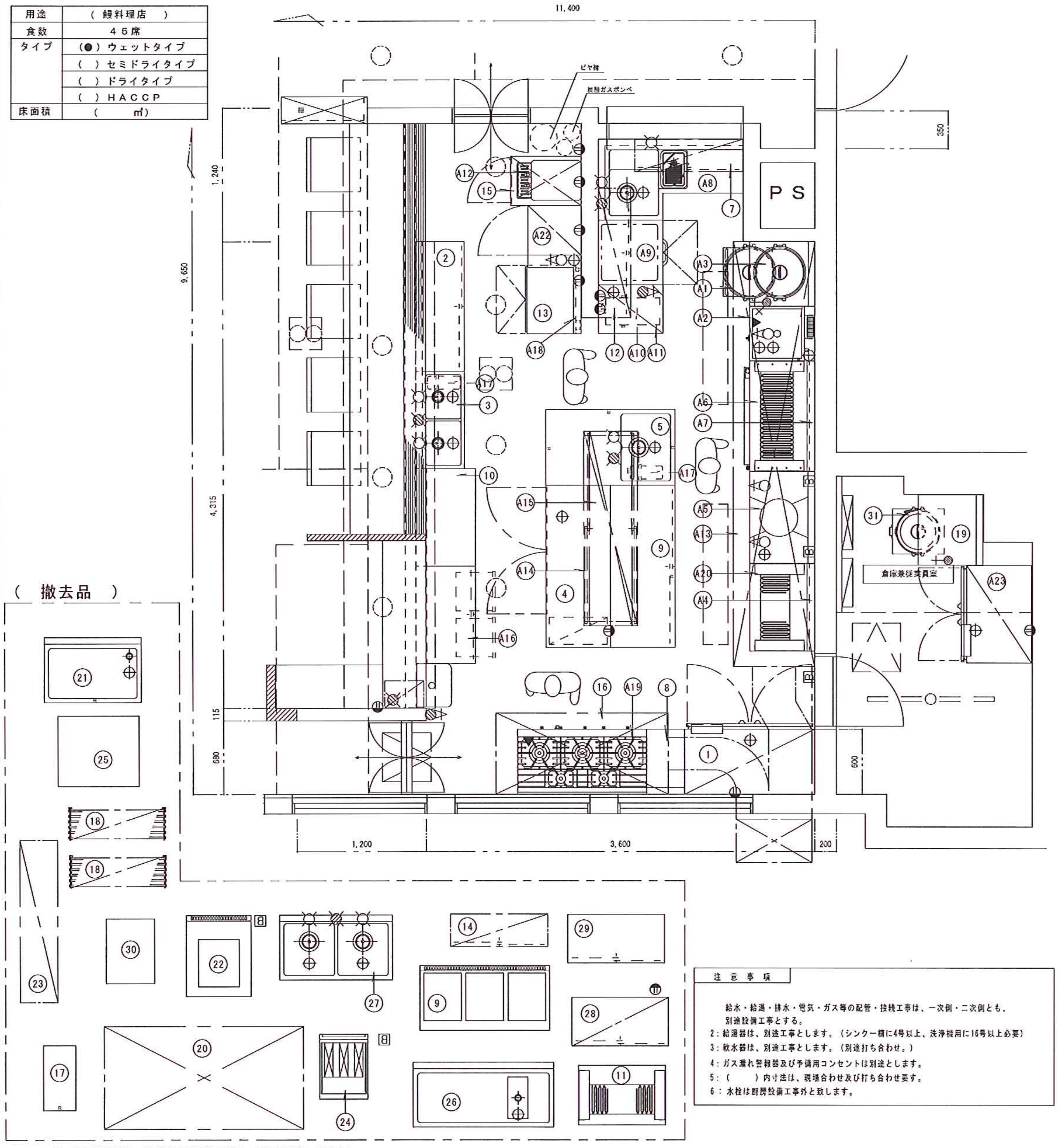
用途	（ 鰻料理店 ）
食数	４５席
タイプ	（●）ウェットタイプ
	（ ）セミドライタイプ
	（ ）ドライタイプ
	（ ）ＨＡＣＣＰ
床面積	（ ㎡）



注 意 事 項

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4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。

※ 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	数量	給水	給湯	排水	瓦斯 (kg/h)			電気 (KW)		蒸気		蒸気	備考
		間口 奥行 高サ		¤	¤	⊕	♀	▲	消費量	◒	日	給気	排気	消費量	
	（ 既存品 ）														
1	冷凍冷蔵庫	1200X650X1890	1			40A				100V 0.562KW					冷凍x1室、冷蔵x3室。
2	調理台	1200X450X800	1												
3	2槽シンク	900X450X800	1	15A x2	15A	50A x2									
4	コールドテーブル	1500X600X800	1			40A				100V 0.184KW					全冷蔵室
5	台付1槽シンク	700X1200X800	1	15A	15A	50A									
6	調理台	1500X600X800	1												
7	吊戸棚	1000X300X600	1												
8	脇台	350X600X800	1												
9	ＩＨコンロ	1200X600X850	1								3P200V 15.0KW				電磁ﾕﾆｯﾄ(5.0KW)x3基
10	作業台	900X450X800	1												(改造) Dを100延長。
11	万能タイプ電気焼物機	810X550X850	1								3P200V 12.0KW				火床寸法：610X270 熱量調節：3段切替。
12	吊戸棚	1200X300X600	1												
13	製氷機	633X506X850	1	15A (軟水)		40A				100V 0.40KW					製氷：55Kg/D、貯氷：26Kg、 氷：ｷｭｰﾌﾞｱｲｽ
14	吊戸棚	900X300X900	1												
15	ビールジョッキクーラー	455X650X1050	1			ﾄﾞﾚﾝﾀﾝｸ				100V 0.176KW					収納：大ｼﾞｮｯｷ:41コ,中ｼﾞｮｯｷ:70コ
16	排気フード	1600X750X530	1							100V ( )KW					換気扇、G·F付。
17	脇台	300X600X850	1												
18	パイプ棚	900X300X1段	2												
19	炊飯台	650X600X800	1												炊飯スライド付。
20	排気フード	1850X950X700	1							100V ( )KW					換気扇、G·F付。
21	水切台	900X600X800	1			40A									
22	ＩＨローレンジ	600X750X450	1								3P200V 5.0KW				電磁ﾕﾆｯﾄ(5.0KW)x1基
23	平棚	1500X350X1段	1												
24	ＩＨフライヤー	450X600X850	1								3P200V 6.0KW				調理ﾒﾆｭｰ:6通り。 油量：17L。
25	作業台	750X650X800	1												
26	下膳台	1300X600X800	1			40A									
27	2槽シンク	1050X600X800	1	15A x2	15A	50A x2									
28	冷蔵ショーケース	900X450X1880	1							100V 0.38KW					
29	木製食器戸棚	900X450X800	1												
○ 30	作業台	450X600X800	1												
○ 31	ガス炊飯器 ※要熱量変更	450X421X408	1				ｶﾗﾝ		0.4Kg/h						炊飯量：3.3升
	（ 新設品 ）														
A1	ガス炊飯器	525X481X434	1				ｶﾗﾝ		0.73Kg/h						炊飯量：5升
A2	ガス蒸し器	505X585X750	1	15A (軟水)		40A x2		15A	1.08Kg/h						自動給水装置付。 セイロタイプ(4つ穴天板)。
A3	炊飯台	600X600X800	2												炊飯台車(450X450X95)付。
A4	ステンカバー	810X70X150	1												
A5	タレ付け台	850X600X850	1												タレ切板2枚付。 ﾀﾚ壺口：φ350mm
A6	万能タイプ電気焼物機 （別途品）	1020X550X850	1	15A		40A					3P200V 18.0KW				火床寸法：820X300 熱量調節：3段切替。
A7	ステンカバー	1020X70X150	1												
A8	ソイルドテーブル	750/1338X600X800	1	15A x2	15A	50A 40A									
A9	食器洗浄機	600X600X800	1			40A				100V 0.7KW					(最高洗浄力：60ﾗｯｸ/h)
A10	電気ブースター	250X500X400	1		20A (軟水)						3P200V 3.0KW				貯湯量：9.2L
A11	水切棚	450X600X1300	1												上段：パンチング棚
A12	ﾋﾞｰﾙｻｰﾊﾞｰ ﾋﾞｰﾙ(支給品)	370X590X695	1							100V 0.34KW					
A13	排気フード	3930X750X530	1								3P200V 0.35KW				換気扇、G·F付。
A14	両面式吊戸棚	1800X500X900	1												
A15	吊平棚	1800X400X1段	1												
A16	引出付調理台	900X550X800	1												
A17	浄水器	102X102X420	2												
A18	ステンカバー	505X490X150	1												
A19	ガステーブル	1200X600X800	1					25A	3.63Kg/h						圧電着火方式。
A20	万能タイプ電気焼物機	810X550X850	1	15A		40A					3P200V 12.0KW				火床寸法：610X270、 熱量調節：3段階、給排水装置付
A21	電気貯湯式湯沸器	360X250X480	1		20A (出入)	20A				100V 0.75KW					壁掛式。貯湯量：12L。
A22	冷蔵ショーケース ﾋﾞｰﾙ(支給品)	460X492X1522	1			受皿				100V 0.175KW					容量：142L。 (大ﾋﾞﾝ:69本、中ﾋﾞﾝ:75本)
○ A23	ｾﾝﾀｰﾉﾝﾋﾞﾗｰ冷蔵庫	900X650X1905	1			40A				100V 0.452KW					全冷蔵室。

注 設計変更の際は建築士法第１９条によること

記事

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	図面名称 厨房平面図	縮尺 1/30
校図 宮里	工事場所		図面番号 —
			H20年 8月 19日