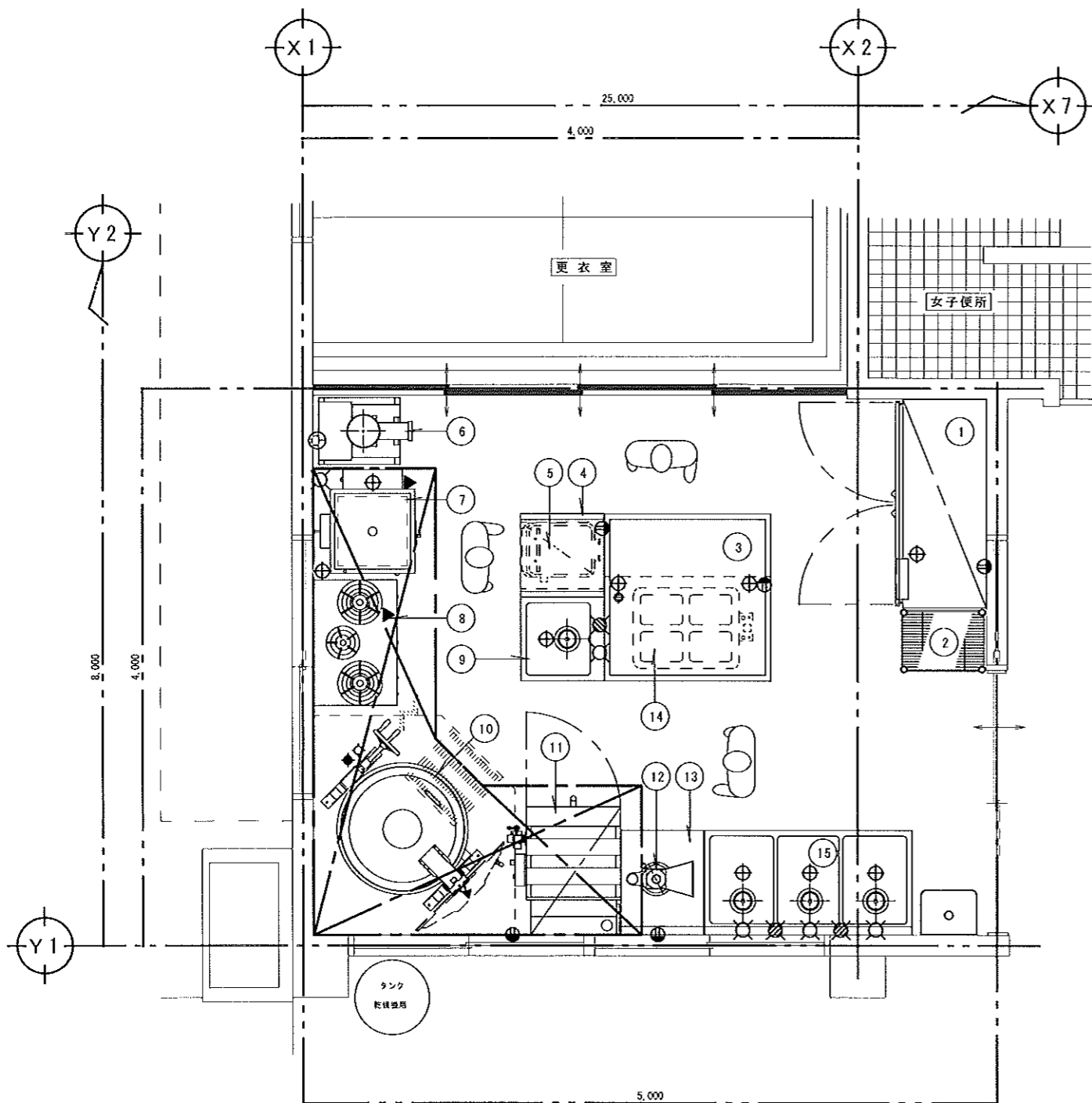


用途	(みそ加工台)
食数	-
タイプ	(●) ウェットタイプ () セミドライタイプ () ドライタイプ () HACCP
床面積	(18.8㎡)



カランは、設備工事とする。

※ 当厨房設計図書は、厨房高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	給水量 l/min	給排水 φ	排水 φ	互換 (kg/h)	電圧 (V)	電機 (KW)	蒸気 消費量	蒸気 消費量	備考
1	冷凍冷蔵庫	1500X650X1890	1			43A		100V	0.63KW			冷蔵：5室、冷凍：1室。
2	シェルフ	456X607X1590	1									4段
3	味噌用作業台	1200X1200X850	1			43A						SUS304、 212(D455)
4	真空包装機用台	600X600X850	1					100V	1.2KW			
5	卓上型真空包装機	309X456X375	1					39250V	0.72KW			
6	味噌チヨッパー	675480X920	1									
7	蒸し器	765X732X780	1	15A (数本)	43A	2	15A	2.10kg/h				1台蒸し器、1台付。 502A-1-1仕様。
8	ガステーブル	900X600X800	1				20A	2.39kg/h				2重バーナー(12)、1重バーナー(11)。 圧電着火方式。
9	1槽シンク	600X600X800	1	15A	15A	55A						入水量：80L 圧電着火方式。
10	ガス回転釜	1282X946X795	1	15A	15A	7.5"	20A	2.67kg/h				燃料：LPG 11"口径、11kg付。
11	乾燥機	680X920X1900	1					100V	0.64KW			
12	卓上両用型粉砕機	480X240X560	1					100V	1.0KW			FDS型
13	作業台	600X600X800	1									
14	自動醗酵機	760X580X540	1					100V	0.19KW			消費：19kg
15	3槽シンク	1500X600X800	1	15A x3	15A x2	55A x3						11"口径、11kg付。

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) 57-1900 (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

校閲

工事場所

図面名称

厨房平面図

縮尺

1/30

図面番号

-

年月日