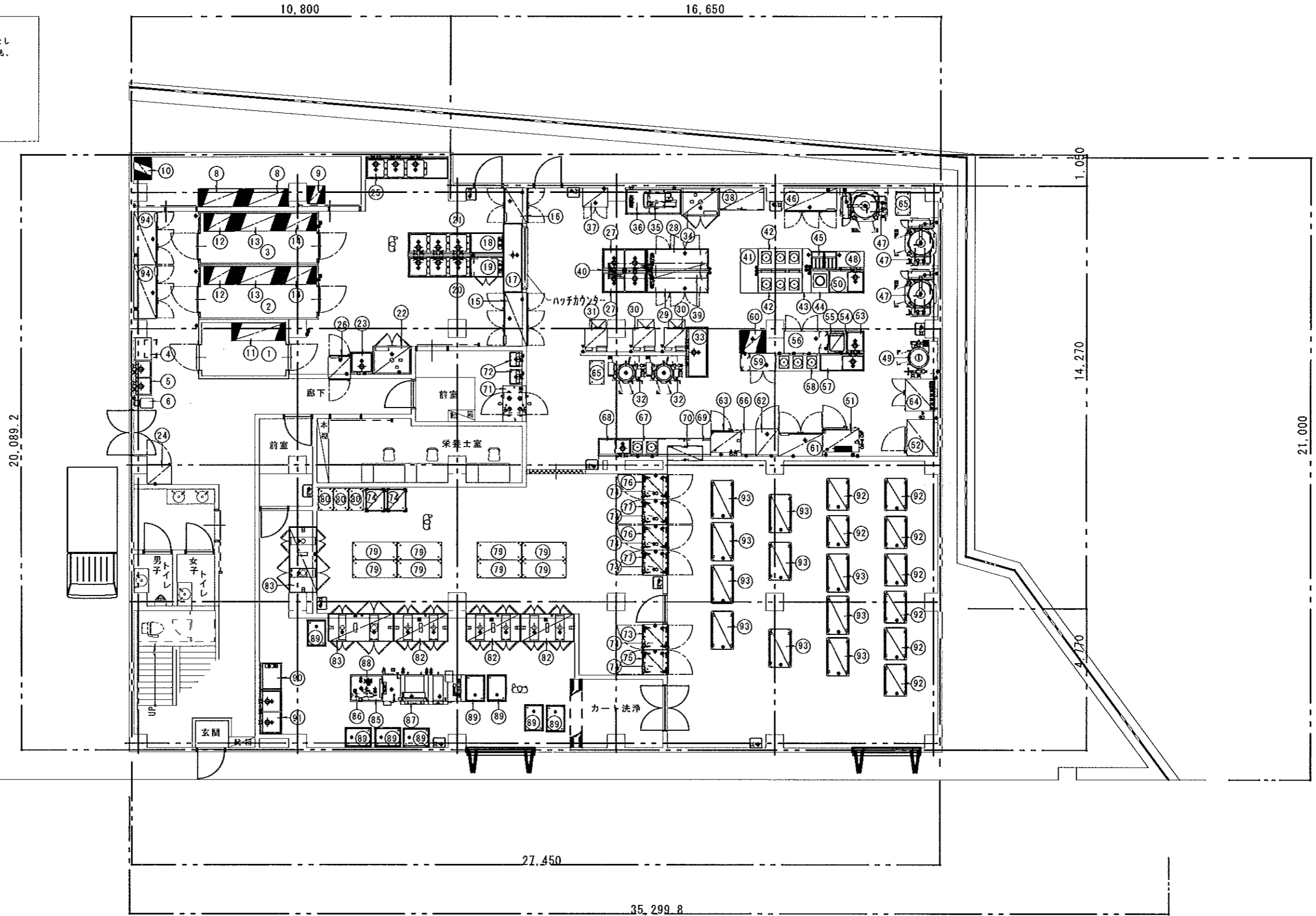


用途	(病院)
食数	400食
タイプ	() ウェットタイプ () セミドライタイプ (●) ドライタイプ () HACCP
床面積	(533.99㎡)

注意事項

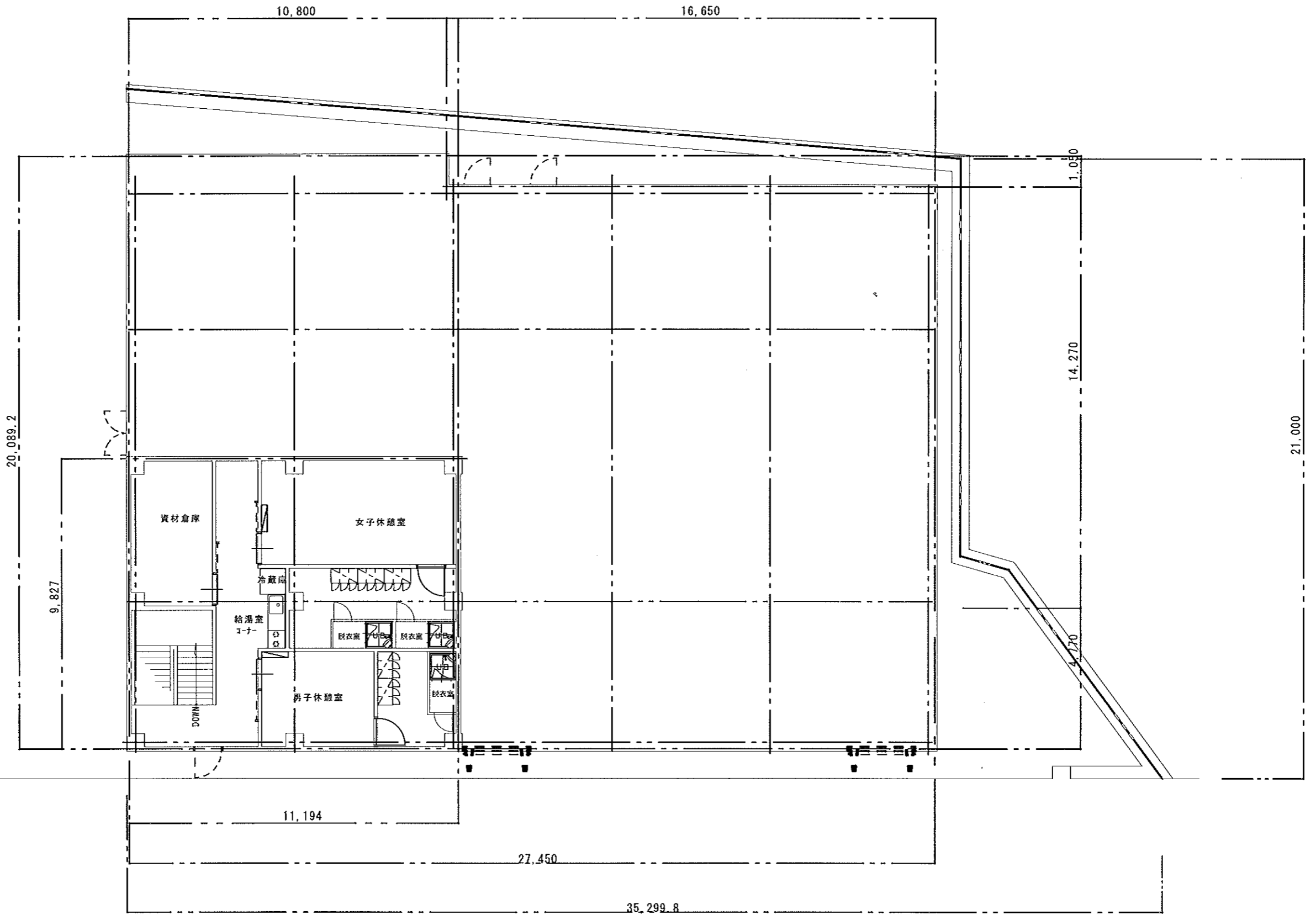
- 1: 厨房設備の工事範囲は機器の設置（レベル出し・周囲のコーキング）のみとし給水・給湯・排水・電気・ガス等の配管・接続工事は、一次側・二次側とも、別途設備工事とする。
- 2: 給湯器は、別途工事とします。
- 3: 飲水器は、別途工事とします。（別途打ち合わせ。）
- 4: ガス漏れ警報器及び予備用コンセントは別途とします。
- 5: () 内寸法は、現場合わせ及び打ち合わせ要す。
- 6: 水栓は厨房設備工事外と致します。



※ 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。

注 設計変更の際は建築士法第19条によること 記号	ニッコー株式会社 〒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	製図	工事名称	工事 図面名称 厨房平面図(1F)	縮尺 1/100	図面番号 —
		管理建築士 級建築士登録第 号	検図	工事場所 宮里			

用途	()
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	(110.01㎡)



※ 当厨間設計図書は、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
記事	

ニッコー株式会社
 〒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
校図	工事場所	
号	宮星	

図面名称	縮尺	図面番号
平面図(2F)	1/100	
		年月日

厨房備品規格表

Summary table for kitchen equipment with columns: 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).

Main equipment specification table with columns: 品番, 品名, 寸法 (間口, 奥行, 高さ), 数量, 給水 (圧, 径), 給湯 (圧, 径), 排水 (径), 瓦 (kg/h), 断熱 (消費量), 電気 (KW), 蒸気 (kg/h), 備考.

厨房備品規格表

Main equipment specification table (continued) with columns: 品番, 品名, 寸法 (間口, 奥行, 高さ), 数量, 給水 (圧, 径), 給湯 (圧, 径), 排水 (径), 瓦 (kg/h), 断熱 (消費量), 電気 (KW), 蒸気 (kg/h), 備考.

注 設計変更の際は建築士法第19条によること

記事

ニッコー株式会社
〒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

工事名称
工事場所

工事

図面名称

設備備品規格表

縮尺

1

図面番号

—

年月日