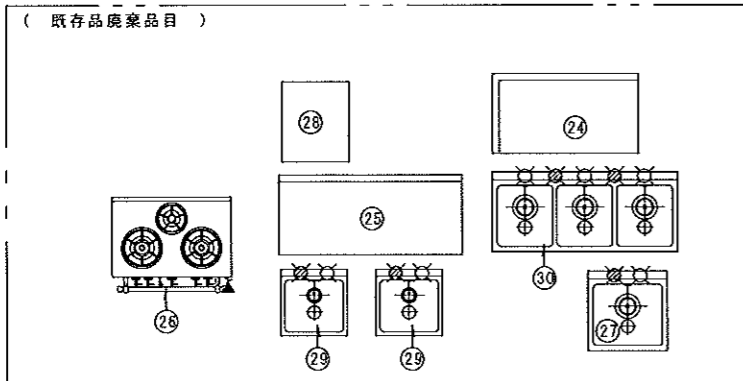
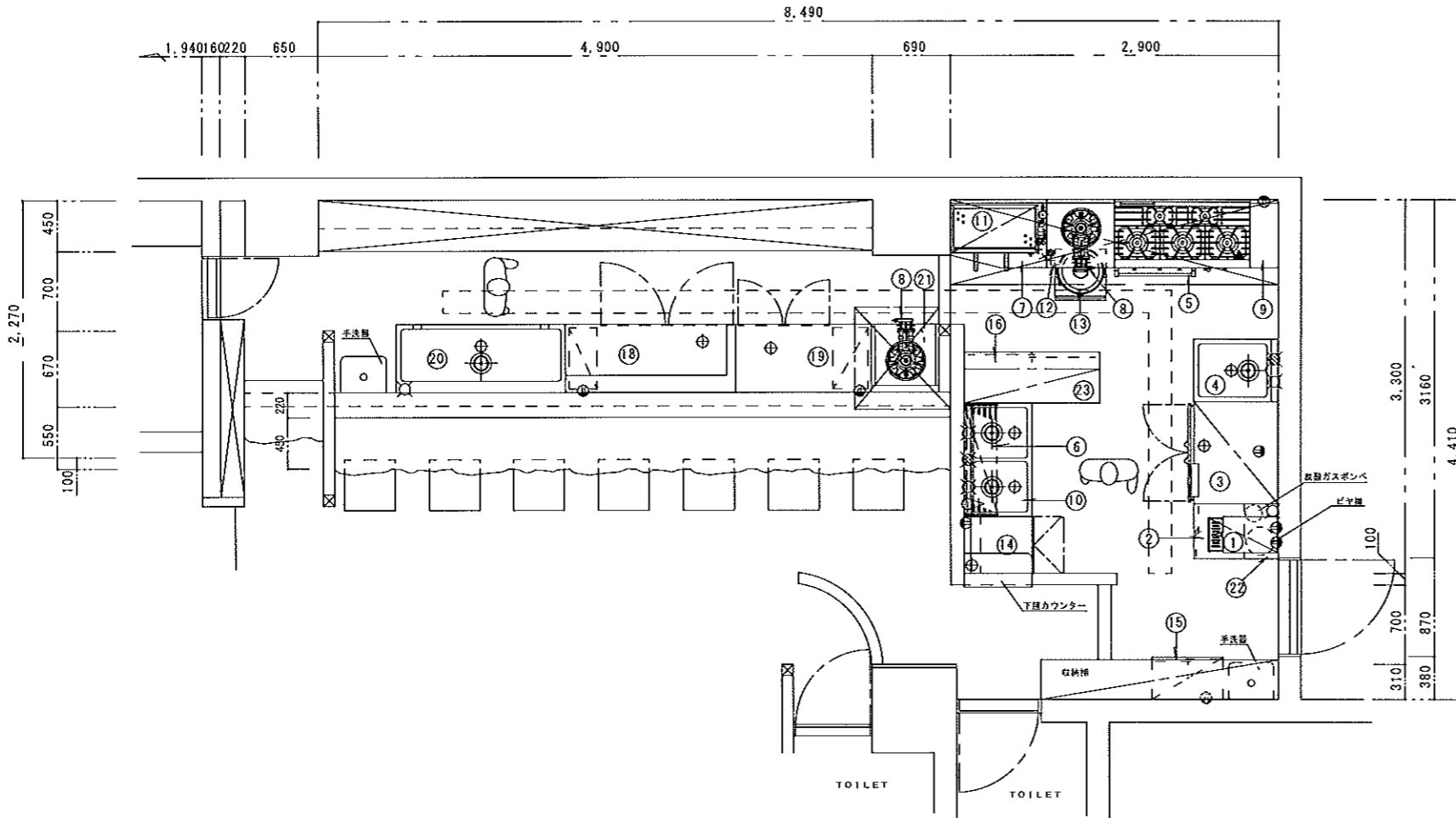


用途	(和食店舗)
食数	16席
タイプ	(●) ウェットタイプ () セミドライタイプ () ドライタイプ () HACCP
床面積	(m ²)



厨房備品規格表

品番	品名	寸法 間口 奥行 高サ	数量	給水量 L	給湯量 L	排水 φ	瓦所 (kg/h)	電 気 (KW)	蒸気 結露	蒸気 消費量	備 考
1	ビームサーバー	410X670X532	1	15A				100V 0.215A			
2	ビームサーバー	485X450X1050	1					100V 0.205A			内容量: 90L
3	冷凍冷蔵庫	900X800X1890	1			φ54		100V 0.475A			冷蔵: 5庫, 冷凍: 1庫。
4	1槽シンク	550X750X800	1	15A	15A	50A					
5	ガスレンジ	1200X600X800	1				32A 4.25kg/h	100V 0.18A			大バーナー2基, 小バーナー2基, 3バーナーファン1基。
6	パイプ棚	1000X300X1段	1								
7	厨 台	850X600X800	1								
8	精物コンロ	357X544X160	2			φ37	0.49kg/h				
9	厨 台	250X600X800	1								
10	2槽シンク	1000X600X800	1	15A x2	15A	50A x2					
11	上火式焼物器	840X420X580	1			φ37	0.69kg/h				
12	炊 飯 台	597X600X640	1								新電式(100V)付。(右側) 炊飯器(45L(45L)付)。
13	ガス炊飯器	450X421X408	1			φ37	0.46kg/h				炊飯量: 3.3升
14	製 氷 機	503X600X800	1	15A (暖水)		φ54		100V 0.30A			製氷: 55kg/D, 貯氷: 15kg, 氷: 1.2リットル
15	冷蔵ショーケース	633X370X1155	1								収納能力: 中c'254庫, 大c'200庫
16	調 理 台	1200X450X800	1								
17	欠 番										
18	コートテーブル	1500X600X870	1			φ54		100V 0.20A			引付: 15リットル仕様, 安全扉付, 全冷凍型
19	コートテーブル	1200X600X800	1			φ54		100V 0.41A			引付: 15リットル仕様, 全冷凍型
20	舟型シンク	1500X600X800	1	15A		50A					
21	架 台	600X600X670	1								
22	ステントップ台	485X750X1050	1								
23	上 棚	1200X300X2段	1								合扉自在式。
(既存品)											
24	作業台	1100X600X800	1								
25	作業台	1380X600X800	1								
26	ガステーブル	900X600X800	1				25A 1.70kg/h				大バーナー2基, 小バーナー1基。
27	1槽シンク	600X600X800	1	15A	15A	50A					
28	作業台	505X600X800	1								
29	1槽シンク	500X500X800	2	15A	15A	50A					
30	3槽シンク	1400X600X800	1	15A x3	15A x2	50A x3					

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。

注 設計変更の際は建築士法第19条によること	日興 厨房設備 合資会社 〒801-2131 浦添市牧港5丁目18番地3号 TEL (0988) 57-1900 (代) FAX (0988) 75-1904	製図	工事名称	図面名称 厨房平面図	縮尺	図面番号 —
記事		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	工事場所 宮里		1 40	