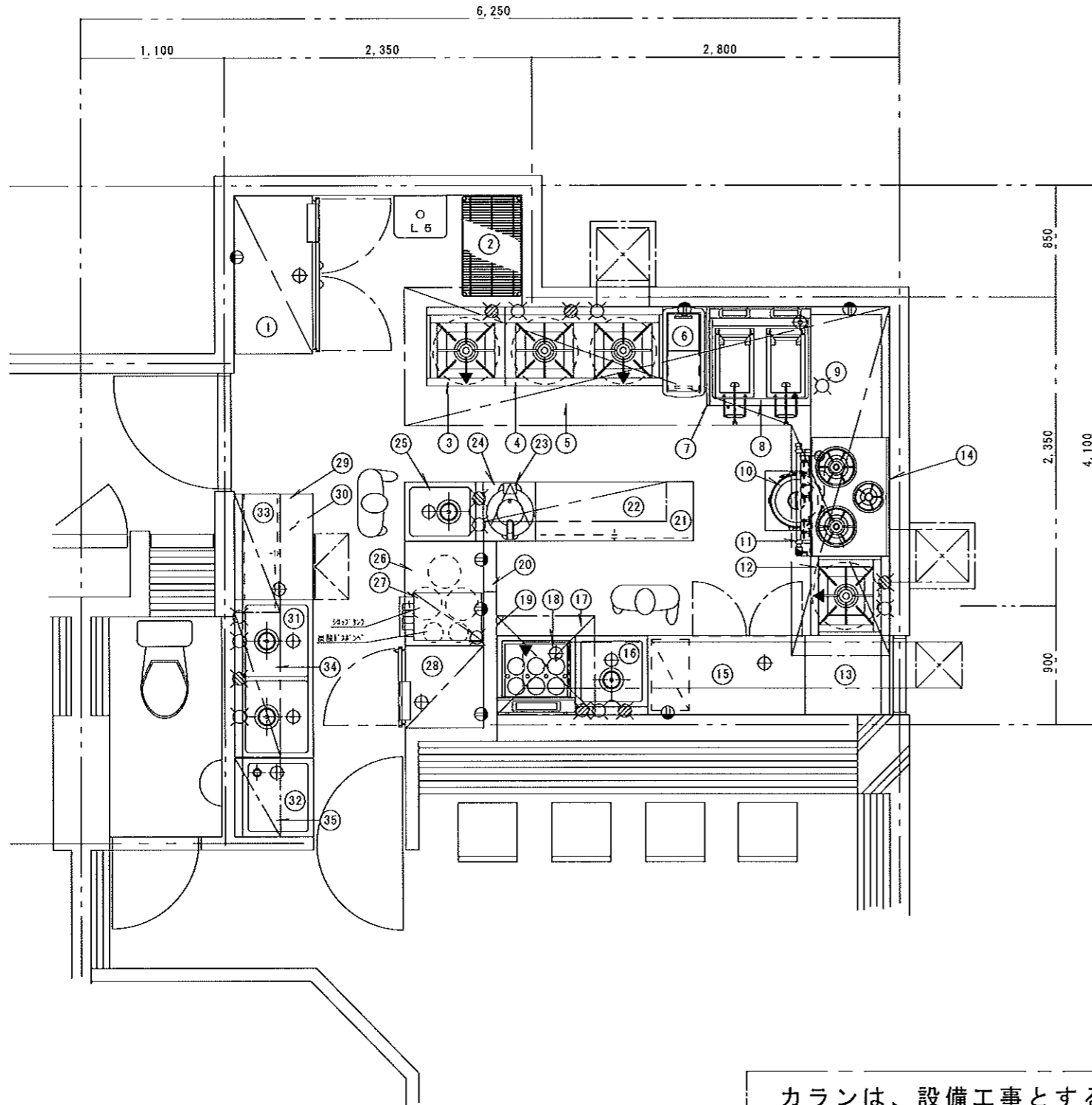


用途	(ラーメン店舗)
食数	32席
タイプ	(●) ウェットタイプ ( ) セミドライタイプ ( ) ドライタイプ ( ) HACCP
床面積	( ) m <sup>2</sup>



カランは、設備工事とする。

厨房備品規格表

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数	給水量 L	給湯量 L	排水 φ	瓦 消費量 (kg/h)	電 気 (KW)	蒸気 消費量	備 考
1	冷凍冷蔵庫	1200X650X1890	1			42A		100V 0.127KW		冷蔵: 3室、冷凍: 1室。
2	ワイヤーシェルフ	456X764X1590	1							1段
3	スープレンジ	600X600X450	1	15A	15A		20A	1.20kg/h		フイドガード付(右側のみ) 内蔵式。
4	スープレンジ	1200X600X450	1	15A	15A		20A	2.40kg/h		フイドガード付(右側のみ) 内蔵式。
5	L型排気フード	3700 2900 X1050X(700)	1					100V/2		フイドガード、延長線、ダクト、 延長パイプ付。
6	冷凍ストッカー	686X334X865	1					100V 0.02KW		容量: 61L
7	断熱パネル	20X750X865	1							
8	ガス餃子焼器	770X750X800	1	15A		42A	25A	1.97kg/h	100V 0.01KW	容量: x2、お知らせ付。
9	脇台	(994)X600X800	1							
10	ガス炊飯器	450X421X408	1				15V	0.46kg/h		RR-3061 (炊飯量: 3.3升)
11	ガステーブル	900X600X800	1				20A	1.73kg/h		炊飯115分付。
12	スープレンジ	600X600X450	1	15A	15A		20A	1.20kg/h		フイドガード付 内蔵式。
13	脇台	(642)X600X800	1							
14	ステン貼り	5600X - X(1100)	1							棚上〜フード下端
15	コールドテーブル	1200X600X800	1			42A		100V 0.23KW		全冷冷蔵、φ100(φ14)仕様
16	1槽シンク	550X600X800	1	15A	15A	50A				
17	排気フード	750X750X(700)	1					100V		延長線、ダクト、パイプ付。
18	角楕円型揚げ機	600X600X800	1	15A	40A		15A	1.17kg/h		容量: 22L
19	ステン貼り	750X - X(1100)	1							棚上〜フード下端
20	ステン貼り	380X100X(50)	1							棚上トップ
21	調理台	1200X450X800	1							
22	吊平楯	1400X300X2段	1							
23	保温ジャー	460X380X320	1					100V 0.07KW		容量: 3升
24	保温器用台	400X450X600	1							
25	1槽シンク	450X600X800	1	15A	15A	50A				
26	ジュースアイス用台	(791)X600X800	1							
27	ソフトドリンクアイス用台	360X680X600	1	15A (数本)				100V 0.46KW		
28	リーチンショーケース	625X650X1950	1			42A		100V 0.415KW		
29	ステン天板	804X600X40	1							
30	製氷機	804X525X800	1	15A (数本)		42A		100V 0.45KW		製氷: 65kg/日、貯氷: 27kg、 氷: φ107mm
31	2槽シンク	1200X600X800	1	15A x2	15A	50A x2				
32	水切台	600X600X800	1							下部3方枠
33	吊戸棚	900X350X900	1							
34	パイプ棚	1100X350X1段	1							
35	パンチング楯	600X350X2段	1							

※ 当厨房設計図書は、厨房室の床及び仕上げ材は、不燃材と見なしてあります。