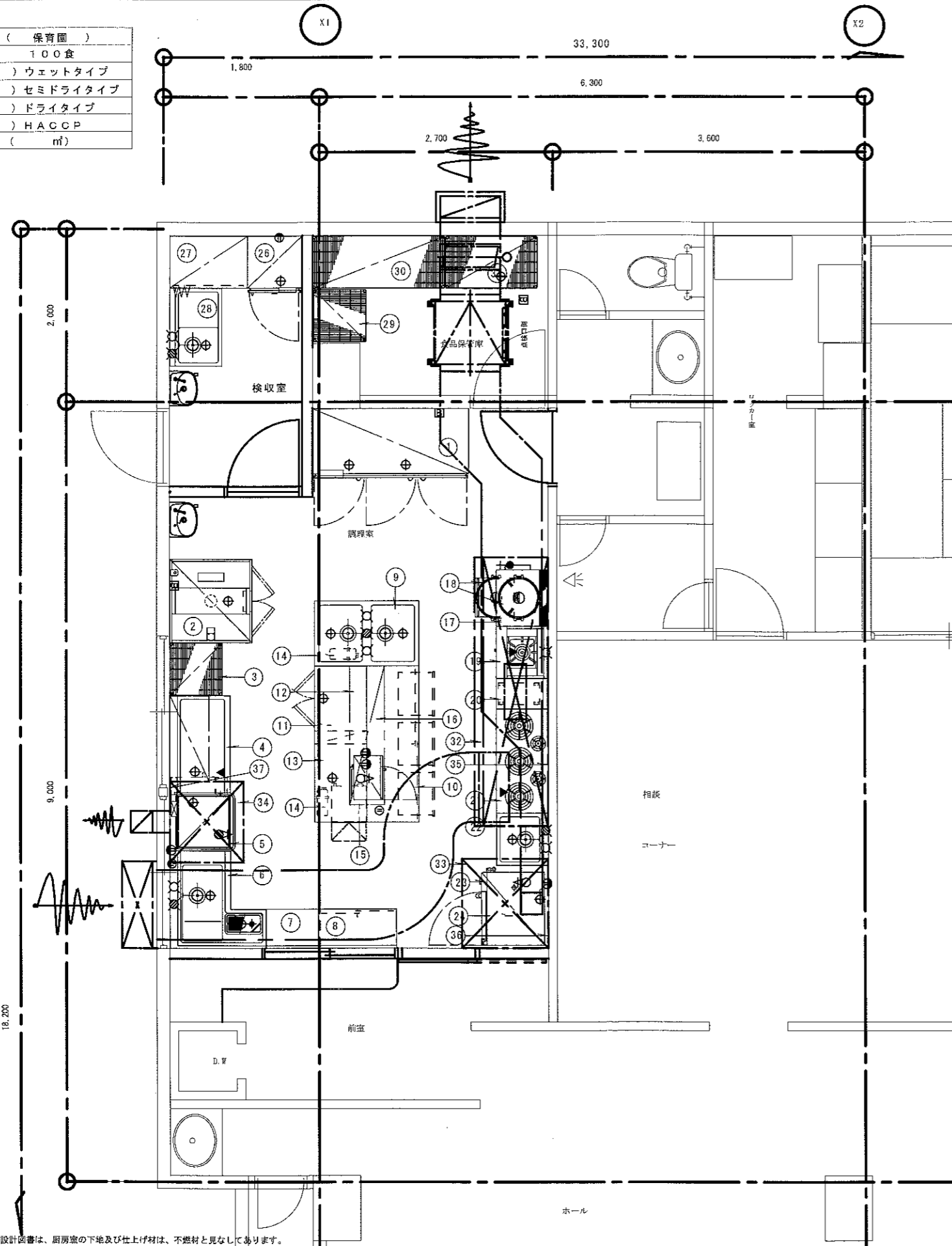


用途	(保育園)
食数	100食
タイプ	() ウェットタイプ () セミドライタイプ () ドライタイプ () HACCP
床面積	() m ²



厨房備品規格表

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数量	給水 給湯 排水	瓦 (kg/h)	電 気 (KW)	蒸 気 (kg/h)	備 考	
								消費量	消費量
1	インバータ冷凍冷蔵庫	1800X800X1905	1			3P200V 0.75kW		冷蔵：4室、冷凍(左)：2室。	
2	食器消毒保管庫	960X950X1900	1			3P200V 6.4kW		収納：20箱、食器庫付。 90℃乾燥付。	
3	ワイヤーシェルフ	607X610X1590	1					4段。	
4	クリーンテーブル	1140X700X820	1					下部：脚着付。	
5	食器洗浄機	920X650X1385	1			3P200V 5.0kW		(最高洗浄力：60rph/h) 60℃乾燥付。	
6	ダスト付1槽タイプテーブル	1145/1110 X700X820	1						
7	下膳台	600X450X820	1					下部：ダスト収納。	
8	調理台	900X450X820	1						
9	2槽シンク	1200X750X800	1						
10	引出付調理台	1800X600X800	1						
11	包丁まな板殺菌庫	900X600X800	1			100V 0.28kW		乾燥・殺菌・保管付。 殺菌：包丁16枚、まな板8枚。	
12	吊平棚	1600X400X2段	1					上掛自在式。	
13	天板台	1800X600X800	1					下部：スノコネット付。	
14	浄水器	102X102X420	3						
15	製氷機	395X450X770	1			100V 0.38kW		製氷：25kg/日、貯氷：14kg。	
16	電子レンジ	510X360X306	1			100V 1.34kW			
17	炊飯台	650X600X800	1					排気：5分、10分、15分、20分、25分、30分、35分、40分、45分、50分、55分、60分、65分、70分、75分、80分、85分、90分、95分、100分。	
18	ガス炊飯器	525X481X434	2					炊飯量：5升	
19	スープレンジ	600X600X450	1					80、50付。	
20	シーソータイプテーブル	350X600X800	1					90°、180°。	
21	ガステーブル	1200X600X800	1					圧電着火方式。	
22	1槽シンク	600X600X800	1					2重バーナー(23)、1重バーナー(22)。	
23	スチームコンベクションオープン	840X730X800	1			100V 0.70kW		収納：1/16枚7枚。	
24	キャビネット架台	860X660X700	1					左側作パネル、扉：左開き。	
25	ラック棚	980X450X400	1						
26	検食用冷凍庫	625X650X1890	1			100V 0.37kW		上部：A-C引戸式。	
27	収納戸棚	(898)X600X1800	1					下部：照壁スノコ。	
28	水切付1槽シンク	900X600X800	1						
29	ワイヤーシェルフ	607X610X1590	1					4段。	
30	ワイヤーシェルフ	1522X610X1590	1					4段。	
31	ワイヤーシェルフ	1062X610X1590	1					4段。	
32	給排気フード	3100X850X(700)	1			3P200V 1.20kW		ダクト：600mm(4)FD、900mm(4)FD、1100mm(4)FD。	
33	排気フード	1030X1000X(700)	1					ダクト：600mm(4)FD、900mm(4)FD、1100mm(4)FD。	
34	排気フード	930X850X(700)	1			100V 0.05kW		ダクト：600mm(4)FD、900mm(4)FD。	
35	ステン貼り	3100X - X1900	1						
36	ステン貼り	2030X - X1900	1						
37	ステン貼り	930X - X1900	1						

- 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。(シンク下には4号以上、洗浄機用には16号以上必要)
 - 3: 浄水器は、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です。
 - 6: 水栓は厨房設備工事外と致します。

総合ガス消費量	8.39 Kg/h
総合電気容量(1φ100V)	2.92 KW
総合電気容量(1φ200V)	0 KW
総合電気容量(3φ200V)	13.06 KW
総合蒸気消費量	0 Kg/h

カランは、設備工事とする。

※ 当厨房設計図書は、厨房室の地下及び仕上げ材は、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	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 工事場所 宮里	工事 図面名称 厨房平面図	縮尺 1/40	図面番号 年 月 日
記事						