

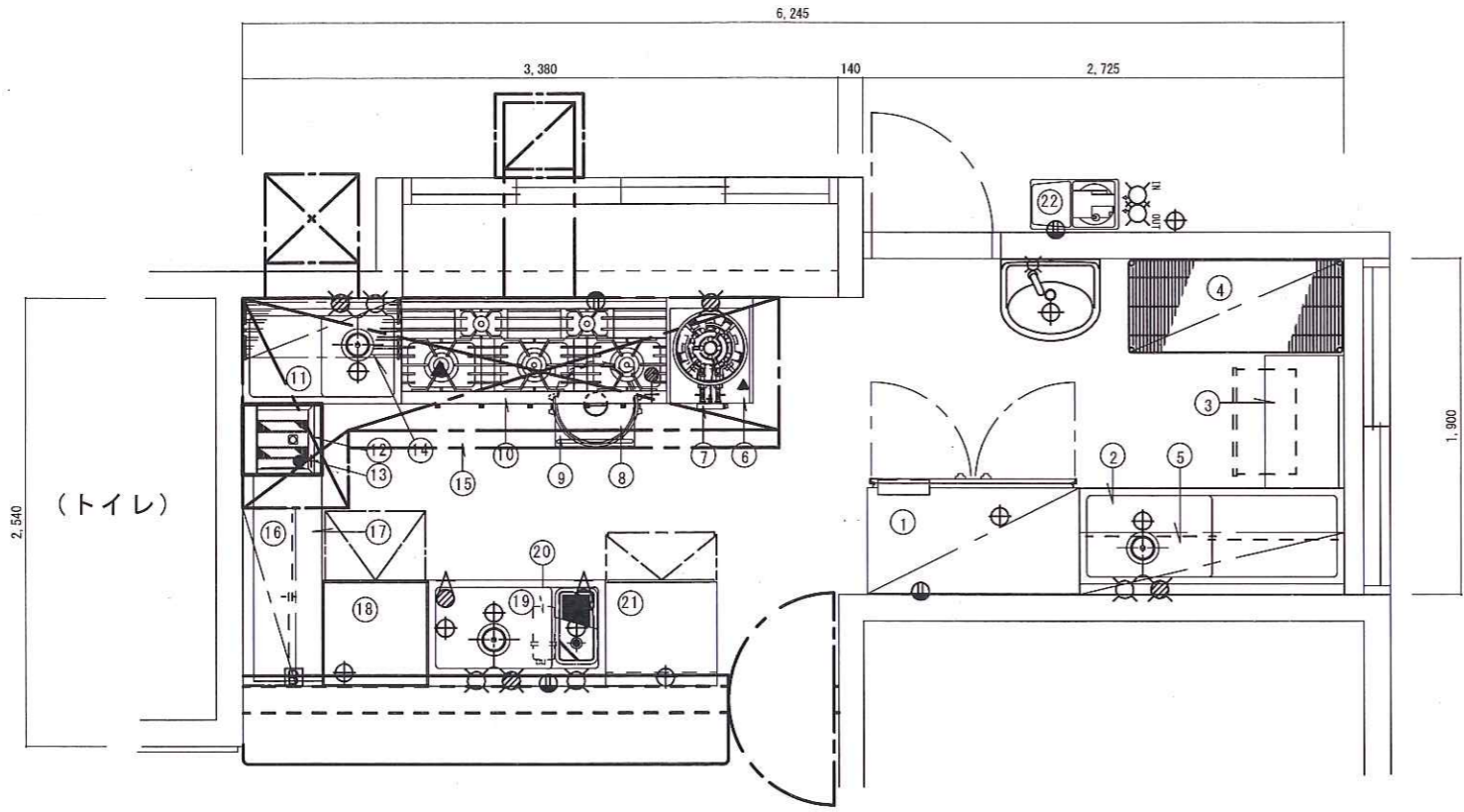
用途	(沖縄食堂)
食数	50席
タイプ	(●) ウェットタイプ
	() セミドライタイプ
	() ドライタイプ
	() HACCP
床面積	() m ²

- 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。(シンク一箱に4号以上、洗浄機用に16号以上必要)
 - 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。

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

厨房備品規格表

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数	給水	給湯	排水	瓦斯 (kg/h)		電気 (KW)		蒸気 (kg/h)		備考
							消費量	消費量	消費量	消費量			
1	冷凍冷蔵庫	1200X650X1905	1			40A			100V 0.83KW				冷凍(2)室、冷蔵3室。
2	水切付1槽シンク	1500X600X800	1	15A	15A	50A							
3	引出付作業台	750X450X800	1										下部:3方付。
4	ワイヤーシェルフ	1217X530X1590	1										4段。
5	吊戸棚	1500X350X600	1										
6	コンロ台	490X600X300	1		15A								B.G.、S.G.付。
7	スーパージャンボバーナー	557X424X155	1					15A	1.67Kg/h				
8	ガス炊飯器	525X481X434	1						0.73Kg/h				炊飯量:5升
9	炊飯台車	450X450X95	1										
10	ガステーブル	1500X600X800	1					25A	3.63Kg/h				
11	水切付1槽シンク	900X600X800	1	15A	15A	50A							
12	ガスフライヤー	400X450X410	1						0.37Kg/h				※「L」型方式。 容量:12L
13	フライヤー用台	400X450X390	1										
14	パイプ棚	900X350X1段	1										
15	給排気フード	3040/1190 X850X(700)	1						100V 0.25KW				※排気機:700、GF、差込型、24V、3相、油受、給気L=1付。
16	吊戸棚	1000X300X600	1										
17	作業台	(1196)X450X800	1										B.G.、S.G.付。
18	省エネ食器洗浄機	600X600X850	1		15A (取水)	40A (HT)	x2			3P200V 8.0KW			※:50℃方式。扉内有効高さ:350mm。 洗浄湯温度:すすぎ加熱利用式。
19	ソイルドテーブル	1000X600X800	1	15A x2	15A	50A							
20	浄水器	102X102X420	1										
21	製氷機	630X525X800	1	15A (取水)		40A			100V 0.28KW				製氷:65kg/D、貯氷:16kg。 水:±0.7℃
22	軟水器	280X500X840	1	15A (IN) 15A (OUT)		40A			100V 0.25KW				樹脂量:12L



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。