

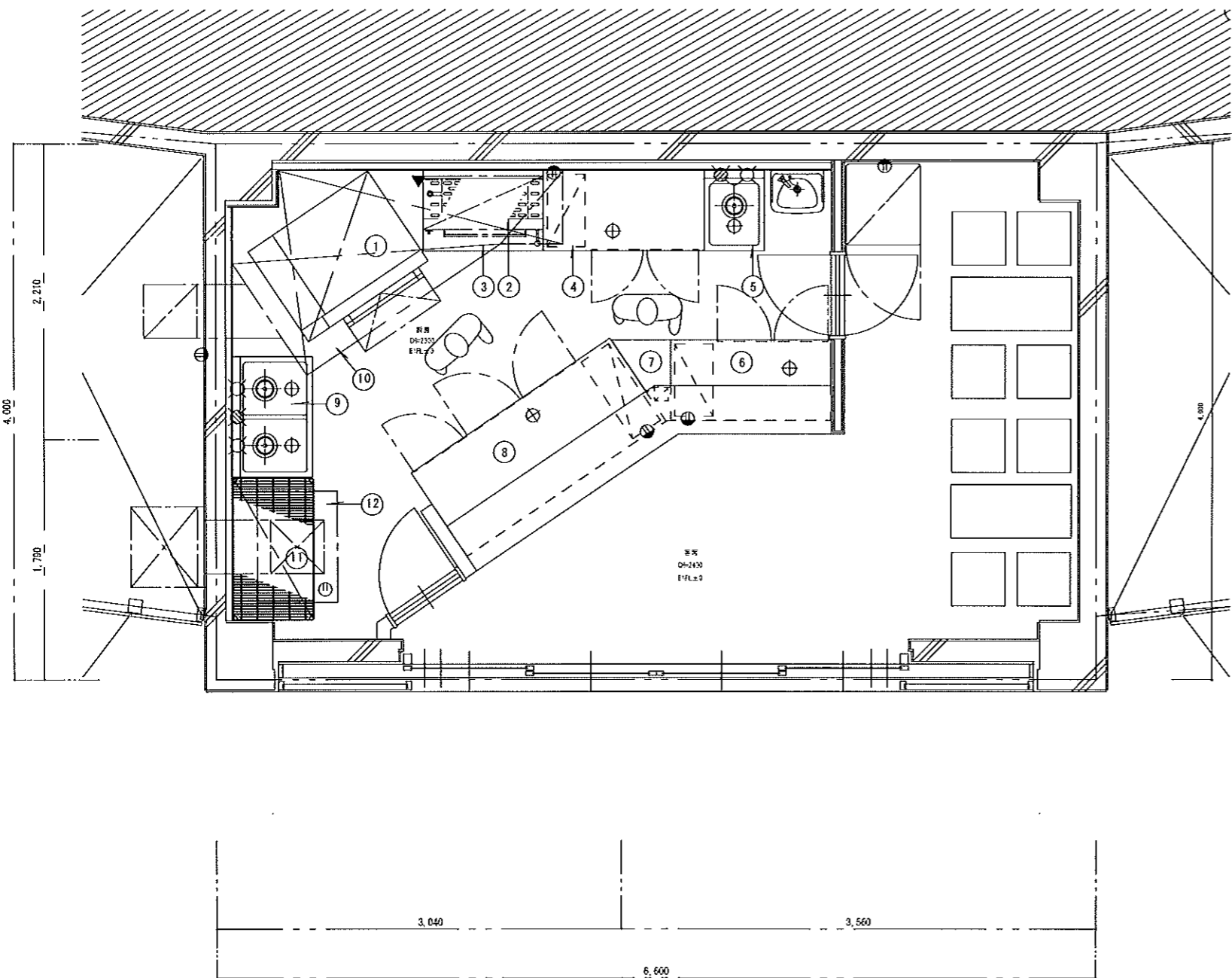
用途	( ビザ店舗 )
食数	8 席
タイプ	( ● ) ウェットタイプ ( ) セミドライタイプ ( ) ドライタイプ ( ) HACCP
床面積	( m <sup>2</sup> )

- 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・槽に4号以上、洗浄機用に16号以上必要)
  - 3: 飲水機は、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 ◇要現品確認

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	消費量	消費量			
1	電気ペーラーオープン (既存品)	1080X810X1480	1	○					100V 0.41KW				材料1枚必要
2	ガスサラマングー (既存品)	900X400X450	1					0.5A	0.5KW				
3	作業台	900X600X800	1										
4	コールドテーブル	1200X600X800	1						100V 0.41KW				全冷凍室、1φ100V-113仕様
5	1槽シンク	450X600X800	1	15A	15A	50A							
6	コールドテーブル	1200X600X800	1						100V 0.41KW				全冷凍室、1φ100V-113仕様
7	変形台	(442) X (531) X800	1										
8	コールドテーブル	1800X750X830	1						100V 0.42KW				全冷凍室、1φ100V-113仕様 大理石トップ。
9	2槽シンク	900X600X800	1	15A x.2	15A	50A x.2							
10	排気フード	2480X1478X(550)	1						100V 0.16KW				G.F.ダクト、ファン、屋上型1φ100V-付。
11	ワイヤーシェルフ	1062X610X1590	1						100V 0.10KW				ダクト、ファン、51φ-付。
12	給気グリル	630X - X400	1						100V 0.22KW				
13	冷蔵ショーケース	559X604X1568	1										
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													



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。