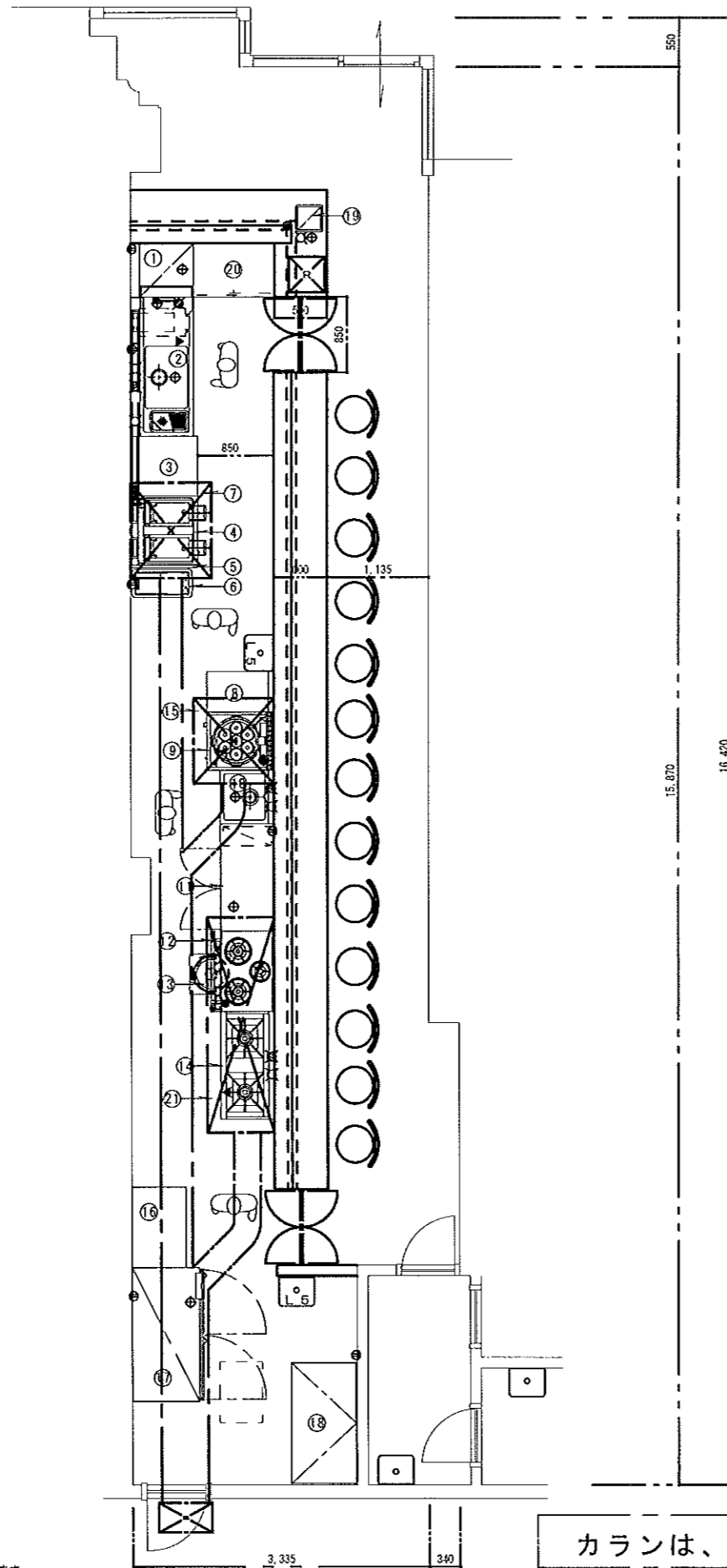


用途	(ラーメン店舗)
食数	13席
タイプ	(●) ウェットタイプ () セミドライタイプ () ドライタイプ () HACCP
床面積	(m ²)



厨房備品規格表

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数	給水量 L/min	給湯量 L/min	排水 L/min	瓦斯 (kg/h)		電気 (KW)	蒸気 給気	蒸気 消費量	備考
							消費量	消費量				
1	6ア-3-付食器洗浄機	600X600X1375	1	15A	42A	2	15A	1.47kg/h	100V 0.92kW			最高洗浄力: 60分/70 ア-3-付消費量: 12L
2	食器洗浄機用/11A'タイプ	1560X700X820	1	15A	15A	15A						
3	下膳台	(670)X750X820	1									下部3方枠
4	ガス餃子焼器	770X750X800	1		42A		25A	1.87kg/h	100V 0.61kW			消費: 2.2, 右側5分付付。
5	断熱パネル	30X750X800	1									
6	冷凍ストッカー	686X384X865	1						100V 0.69kW			容量: 61L
7	フード	1070X900X現寸	1						100V			1'1/2, 換気扇25cm付
8	種置台	450X750X800	1									3段, 規格付(1: 220X550X180)
9	ガスゆで麺機	650X750X720	1	15A (排水)	42A		20A	1.99kg/h				通気管取付上側付, 容量: 12L
10	1槽シンク	600X600X800	1	15A	15A	50A						
11	コールドテーブル	1200X600X800	1			42A			100V 0.21kW			全室冷凍,
12	ガステーブル	900X600X800	1				20A	1.73kg/h				下部3方枠,
13	ガス炊飯器	450X421X408	1				13V	0.4kg/h				RH-30S1 (炊飯量: 3.3杯)炊飯力一付。
14	スープレンジ	1200X600X450	1	15A	15A		20A	2.4kg/h				内蔵式, 1'1/2'-付。
15	フード	950X900X現寸	1						100V			1'1/2, 換気扇25cm付。
16	作業台	900X600X800	1	15A	15A	50A						
17	冷凍冷蔵庫	1500X800X1890	1			42A			100V 0.63kW			冷凍: 3室, 冷凍: 1室,
18	冷凍ストッカー	1351X730X893	1						100V 0.120kW			容量: 500L
19	冷水器	300X445X540	1	15A	42A				100V 0.115kW			FR-142P
20	調理台	900X600X800	1									
21	フード	2400X750X現寸	1						100V			1'1/2, 換気扇30cm, 換気, 61'-付。

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

記事

合資
会社
日興厨房設備
〒901-2131 浦添市牧港5丁目18番地3号
TEL (0988) 57-1900 (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
校閲
宮里

工事名称

工事

図面名称

厨房平面図

縮尺

1/50

図面番号

—

年 月 日