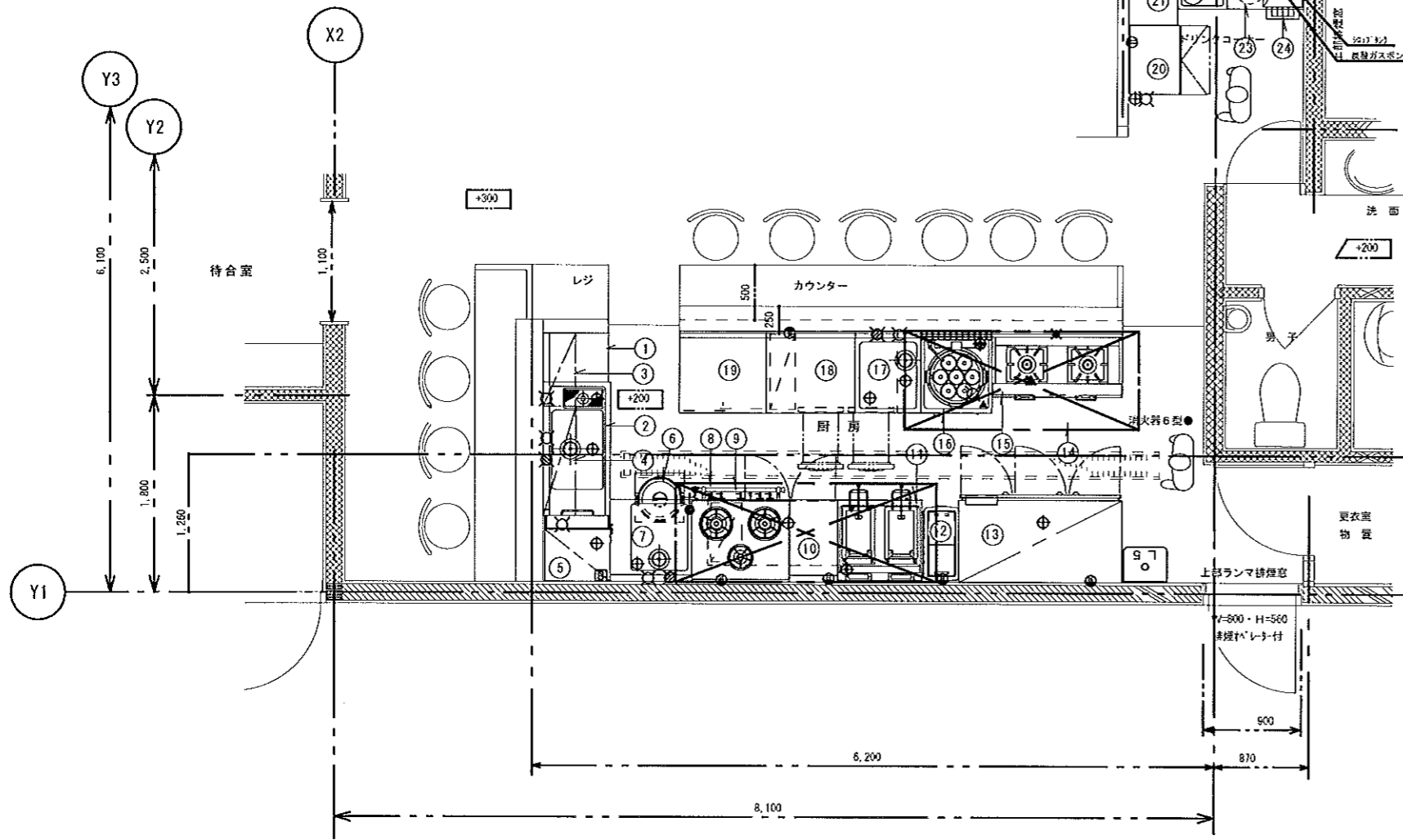
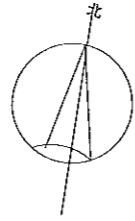


用途	(ラーメン店舗)
食数	30席
タイプ	(●) ウェットタイプ ( ) セミドライタイプ ( ) ドライタイプ ( ) HACCP
床面積	( ) m <sup>2</sup>



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)	消費量	電 気 (KW)	蒸気 結露	蒸気 消費量	備 考
1	膳台	450X600X820	1									
2	ソイルドテーブル	1220X615X820	1	15A	15A	50A						
3	平棚	670X300X2段	1									
4	パイプ棚	1000X300X1段	1									
5	食器洗浄機	600X600X1375	1	25A (取付)		25A			3900W 3 EXR			
6	ガス炊飯器	450X421X408	1				0.4kg/h					FR-30S1 (炊飯量: 3.3升)
7	シンク付炊飯台	750X750X800	1	15A	15A	50A						炊飯カート付
8	フード	2400X900X700	1						100V			有圧換気扇、F・D・F、 台付付。
9	ガステーブル	900X750X800	1				20A	1.73kg/h				(3) 月台等付(2) 付
10	低コールドテーブル	1200X600X600	1			40A			100V 2.20kW			全室冷蔵、 トップカバー付。
11	ガス餃子焼器	770X750X800	1			40A	25A	1.87kg/h	100V 0.65kW			数量: x2, お知らせ付付。
12	冷凍ストッカー	686X384X865	1						100V 0.65kW			容量: 61L
13	冷凍冷蔵庫	1500X800X1890	1			40A			100V 2.72kW			冷蔵: 4室、冷凍: 2室。
14	フード	2150X900X700	1						100V			有圧換気扇、F・D・F、 台付付。
15	ガススープレンジ	1200X600X450	1	15A			25A	2.00kg/h				
16	ガスゆで麺機	650X750X720	1	15A		40A	20A	1.95kg/h				通気換気装置付。 容量: 12L。
17	1槽シンク	600X750X800	1	15A	15A	50A						
18	ドロワーコールドテーブル	1200X750X600	1			40A			100V 2.44kW			全室冷蔵、 トップカバー付。
19	調理台	800X750X800	1									
20	製氷機	633X455X800	1	15A		40A			100V 0.35kW			製氷能力: 45kg、 310量: 22kg。
21	作業台	750X450X800	1									
22	1槽シンク	450X600X800	1	15A	15A	40A						
23	作業台	700X600X850	1									下部扉仕様。
24	ソフトドリンク'ス'ベンダー (業務用)	360X680X600	1	15A (取付)					100V 0.4kW			

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

株式会社 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  
核図  
富里

工事名称  
工事場所

工事

図面名称

厨房平面図

縮尺  
1/40

図面番号  
年月日