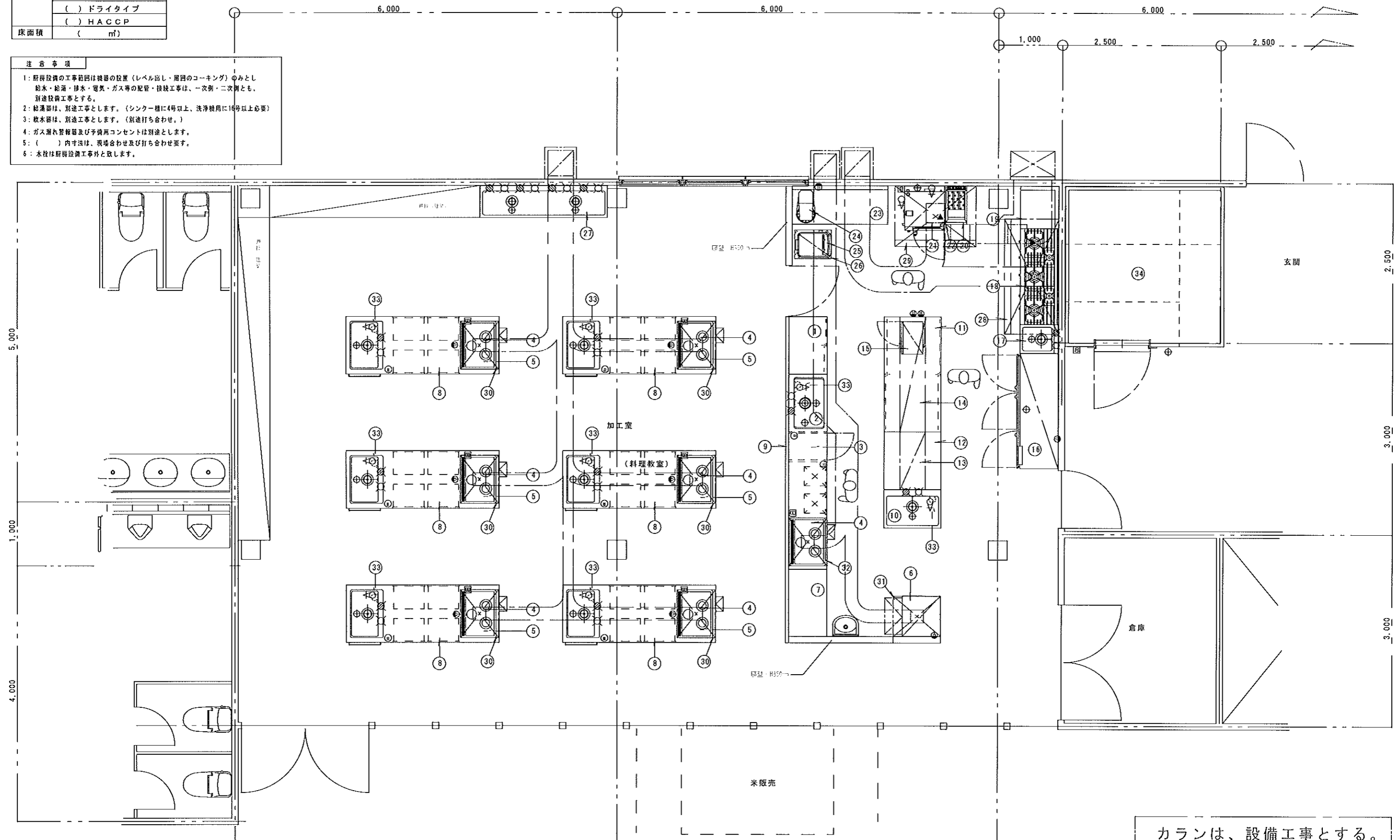


用途	(料理研究・教室)
食数	
タイプ	() ウェットタイプ () セミドライタイプ () ドライタイプ () HACCP
床面積	() m ²

- 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。(シンク一機に4号以上、洗浄機用に1号以上必要)
 - 3: 排水器は、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。



カランは、設備工事とする。

※ 当厨房設備図は、野地板の下に及び仕上げ等は、不材と異なりしてあります。

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 〒901-2151 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	工事名称 工事場所 宮里	工事 図面名称 厨房平面図(料理研究室) 1 / 40	図面番号 H25年3月13日
図面 1 / 40					

厨房備品規格表

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

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数量	給水 mm	給湯 mm	排水 mm	瓦 mm	折 mm	電気 (KW)		蒸気 (kg/h)		備考
									●	○	□	◇	
1	調理台	900X600X850	1										
2	実習用調理台	3100X600X850	1	150	150	150			1000	0.8			
3	コールドテーブル	420X600X800	1			40							
4	IHコンロ	750X577X231	7						1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
5	ビルトインファンレンジ	596X520X575	6	150		100			1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
6	オープンレンジ	596X520X575	1	150		100			1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
7	作業台	(1046)X600X850	1										
8	実習用調理台	2400X900X800	6	150	150	150			1000	0.8			
9	ステン化粧カバー	5100X50X850	1										
10	I槽シンク	900X600X800	1	150	150	150							
11	両面式調理台	1800X900X800	1										
12	作業台	900X900X800	1										
13	上棚	900X400X2段	1										
14	上棚	1800X400X2段	1										
15	電子レンジ	510X360X306	1						1000	0.8			
16	冷凍冷蔵庫	1800X650X1950	1			40			1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
17	I槽シンク	450X600X800	1	150	150	150							
18	ガステーブル	1500X600X800	1				200	200					
19	コーナー台	(663)X600X800	1										
20	ガスフライヤー	330X600X800	1				100	200					容量：1L ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
21	スチームコンベクションオーブン	630X650X1345	1	150	150	150			1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
22	断熱板	20X600X1200	1										
23	作業台	1500X600X800	1										
24	卓上型ミキサー	300X510X630	1						1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
25	卓上型真空包装機	413X565X377	1						1000	0.8			最大包装材寸法：200X400 最大包装材重量：1kg
26	真空包装機用移動台	450X570X530	1										
27	手洗シンク	2000X500X800	1	150	150	150							排水配管、排水栓設置
28	給排気フード	1800X850X(800)	1						1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
29	給排気フード	1280X950X(800)	1						1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
30	排気フード	750X600X(800)	6						1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
31	排気フード	630X750X(800)	1						1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
32	排気フード	750X600X(800)	1						1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
33	浄水器	102X102X420	8										
34	ﾌﾞﾚｯﾄﾞ 冷蔵庫	2500X2500X2400	1			40			1000	0.8			ガス配管、ガス栓、ガス検知器設置
35													
36													
37													
38													
39													
40													
41													
42													
43													
44													
45													
46													
47													
48													
49													
50													
51													
52													
53													
54													
55													
56													

注 設計変更の際は建築士法第19条によること

紙本

ニッコー株式会社
〒100-0001 東京都千代田区千代田 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

工事名称
工事場所
宮里

工事

図面名称
設備備品規格表(料理研究室)

縮尺
1

図面番号

H25年3月13日