



用途	精肉・鮮魚販売・惣菜
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

カランは、設備工事とする。

※ 当厨房設計図書は、厨房室の床及び仕上げ材は、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	ニッコー株式会社 〒901-2131 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	製図	工事名称	工事 図面名称 厨房平面図(鮮魚精肉コーナー)	縮尺	図面番号	
記事		管理建築士 級建築士登録第 号	核図 宮里	工事場所		1/40	—	
							H25年4月7日	

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

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・開削のコーキング) 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: 取水器は、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。

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数量	給水量 (L/h)	給湯量 (L/h)	排水 φ	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	消費量	消費量	
A (鮮魚コーナー)													
1	鮮魚ケース	1800X750X1200	1			42A			100V 0.22KW	3P200V 1.25KW			
2	ワイヤーシェルフ	607X610X1590	1										4段、脚:SS,柱:SS,
3	オープン鮮魚氷冷ケース	1500X900X900	1			42A							
4	作業台	400X600X800	1										SS304
5	冷凍氷温高湿庫	1800X650X1905	1			42A x2			3P200V 0.973KW				高湿庫容量:85L、冷凍室:510L、
6	2槽シンク	1200X600X800	1	15A x2	15A	50A x2							SS304
7	サバキ台	1500X600X800	2	15A	15A	50A							プラスチックキャリー付、SS304
8	作業台	600X600X800	1										SS304
9	吊戸棚	1800X350X600	2										
10	包丁殺菌庫	500X150X620	1						100V 0.020KW				収納力:包丁10本、縦付。
11	製氷機	700X800X1930	1	15A x2 (製氷)		50A x2			3P200V 1.47KW				製氷:500g/回、貯氷:120kg、 氷:2-1714
12	両面式吊戸棚	1500X500X600	1										両面吊付。
13	ラッパ	475X450X180	1						100V 0.28KW				
14	作業台	1500X600X800	1										SS304
15	オープン冷蔵ケース	1800X750X900	1			42A			100V 0.020KW	3P200V 1.54KW			
16	アイランドショーケース	2271X1100X850	1						3P200V 1.22KW				冷凍・冷蔵切替タイプ:-20~15℃、 立ちガラス:200mm、
17	アイランドショーケース	1371X1100X850	1						3P200V 0.75KW				冷凍・冷蔵切替タイプ:-20~15℃、 立ちガラス:200mm、
B (精肉室)													
1	ワイヤーシェルフ	607X610X1590	1										4段、脚:SS,柱:SS,
2	2槽シンク	1200X600X800	1	15A x2	15A	50A x2							
3	作業台	(986) X600X800	1										
4	ラッパ	475X450X180	1						100V 0.22KW				
5	ミートチョッパー	455X640X510	1						3P200V 1.24KW				処理能力:450g/h、処理温度:-4~0℃、 加工可能寸法:φ50mm、φ35mm、 1114*11付。
6	作業台	1650X600X800	1										
7	卓上バンドソー	585X500X895	1						3P200V 0.44KW				加工可能寸法:φ150φ220 処理温度:-20℃以上
8	バンドソー用台	(675) X600X700	1										
9	作業台	1500X750X800	1										
10	ハムスライサー	760X650X755	1						3P200V 0.89KW				能力:48枚/1分。
11	ハムスライサー用台	700X800X700	1										
12	冷凍肉スライサー	1450X835X1540	1						3P200V 0.75KW				能力:45~60個/1分、刃の厚:0~25mm、 処理温度:-6~-2℃、
13	包丁殺菌庫	500X150X620	1						100V 0.020KW				収納力:包丁10本、縦付。
14	多段冷蔵ショーケース	1909X1110X1940	3						100V 0.040KW	3P200V 2.41KW			
15	アイランドショーケース	2271X1100X850	1						3P200V 1.25KW				冷凍・冷蔵切替タイプ:-20~15℃、 立ちガラス:200mm、
16	アイランドショーケース	1371X1100X850	1						3P200V 0.75KW				冷凍・冷蔵切替タイプ:-20~15℃、 立ちガラス:200mm、
C (惣菜室)													
1	冷凍冷蔵庫	900X800X1905	1			42A x2			3P200V 0.476KW				冷凍室、冷蔵室。
2	断熱板	30X800X1500	1										
3	スチームコンベクションオープン	790X750X1410	1	15A x2		42A			3P200V 0.75KW				収納:1716X15付、 縦台付
4	ガステーブル	900X600X800	1				25A	1.35g/h					
5	コーナー台	(1114) X600X800	1										
6	ガスフライヤー	830X600X800	1				15A	1.33g/h					容量:18Lx2 ※ヒートアップ方式。
7	コーナー台	(1346) X600X800	1										
8	2槽シンク	900X600X800	1	15A x2	15A	50A x2							
9	変形作業台	650X600X800	1										
10	低多段冷蔵ショーケース	2518X1110X1250	2						100V 0.040KW	3P200V 1.07KW			惣菜用冷蔵庫:15~20℃。
11	多段冷蔵ショーケース	2518X1110X1650	1						100V 0.040KW	3P200V 2.73KW			食品加工品・日配用冷蔵庫:3~7℃。
12	ラッパ	475X450X180	1						100V 0.28KW				
13	アイランドショーケース	2271X1100X850	1						3P200V 1.22KW				冷凍・冷蔵切替タイプ:-20~15℃、 立ちガラス:200mm、
14	アイランドショーケース	1371X1100X850	1						3P200V 0.75KW				冷凍・冷蔵切替タイプ:-20~15℃、 立ちガラス:200mm、
15	炊飯カート	450X450X95	1										
16	ガス炊飯器	525X481X434	1				40A	0.73g/h					炊飯量:5升
D (冷却庫)													
1	ﾌﾞﾚｯﾄﾞ 冷蔵庫	4500X3500X2400	1			42A			100V 3P200V				
2	ﾌﾞﾚｯﾄﾞ 冷凍庫	3000X3500X2400	1			42A			100V 3P200V				
3	ﾌﾞﾚｯﾄﾞ 氷蔵庫	2950X3500X2400	1			42A			100V 3P200V				

注 設計変更の際は建築士法第19条によること

記事

ニッコー株式会社
〒901-2131 浦添市牧港5丁目1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

製図 工事名称
校図 工事場所
宮里

工事

図面名称
設備備品規格表(鮮魚精肉コーナー) 1

縮尺
40
図面番号
H25年4月7日