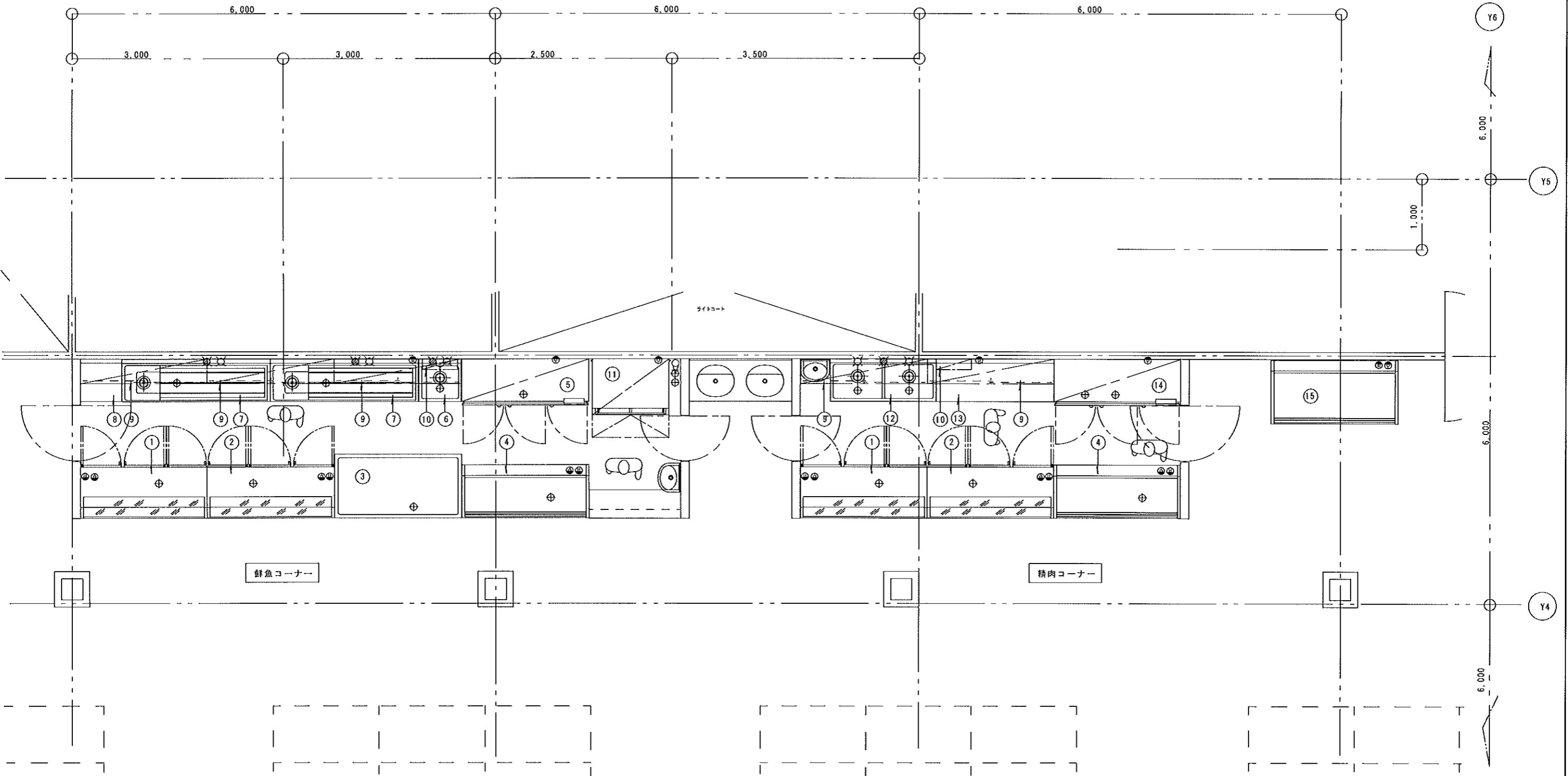


用途	(精肉・鮮魚販売)
食数	
タイプ	() ウェットタイプ () セミドライタイプ () ドライタイプ () HACCP
床面積	() m ²

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。（シンカー槽に4号以上、洗浄機用は16号以上必要）
- 3: 飲水器は、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。



※ 当厨房設計図書は、厨房室の床下及び仕上がり材は、不燃材と見なしてあります。

カランは、設備工事とする。

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

製図

校閲

工事名称

工事場所

工事

図面名称

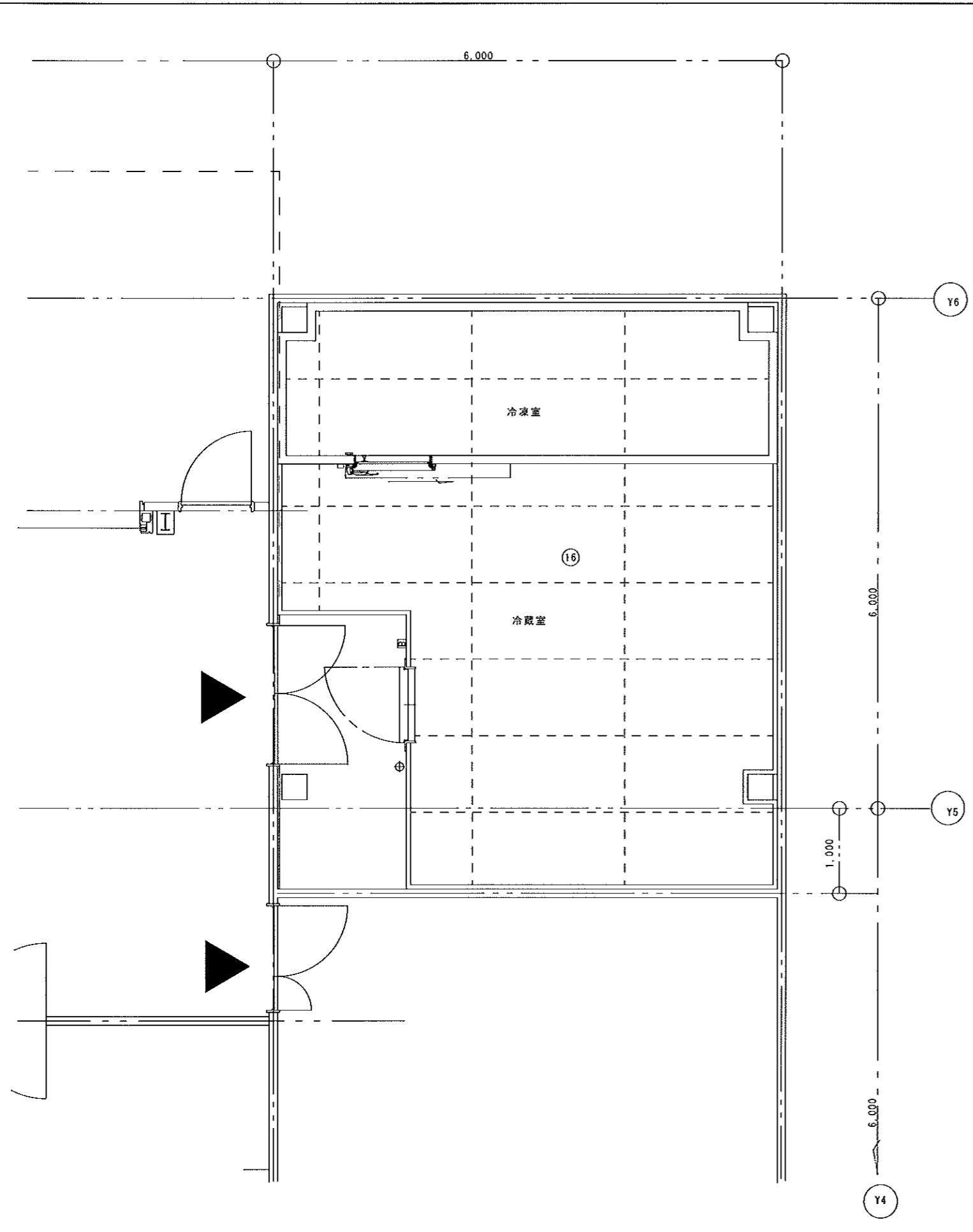
厨房平面図(鮮魚精肉コーナー)

縮尺

1/40

図面番号

—
H25年3月13日



厨房備品規格表

品番	品名	寸法			数	給水量	給湯量	排水	瓦	蒸気	電		蒸気		備考
		間口	奥行	高さ							消費量	消費量	IN	OUT	
1	鮮魚ケース	1800	750	1200	2			42A			100V 0.24k	200V 1.25k			
2	鮮魚ケース	1800	750	1200	2			42A			100V 0.22k	200V 1.22k			
3	オープン鮮魚氷冷ケース	1800	900	900	1			42A							
4	オープン冷蔵ケース	1800	750	900	1			42A			100V 0.09k	200V 1.5k			
5	冷蔵庫	1800	650	1905	1			42A				200V 0.725k			
6	1槽シンク	600	600	800	1	15A	15A	52A							
7	サバキ台	2100	600	800	2	15A	15A	52A							アライキキャリー付。S5254.
8	作業台	590	600	800	1										
9	吊戸棚	1800	350	600	5										
10	包丁殺菌庫	500	150	620	2						100V 0.02k				収納力：包丁16本、磨針。
11	製氷機	1084	791	1821	1	15A (取水)		42A 12				200V 1.3k			製氷：220g/回、容量：200g、氷：330g/回
12	2槽シンク	1500	600	800	1	15A x2	15A x2	52A x2							
13	作業台	(1673)	X600	X800	1										下部昇降：2段式。
14	冷凍冷蔵庫	1800	650	1905	1			42A x2				200V 0.55k			冷蔵：4層、冷凍：2層。
15	平型冷凍ショーケース	1800	900	890	1						100V 0.04k	200V 1.75k			
16	ﾌﾞﾗﾝﾄﾞ 冷凍冷蔵庫	5900	6900	2400	1			42A				200V 1k			
17															
18															
19															
20															

総合ガス消費量	Kg/h
総合電気容量 (1φ 100V)	KN
総合電気容量 (1φ 200V)	KN
総合電気容量 (3φ 200V)	KN
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・角筋のコーキング) 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。