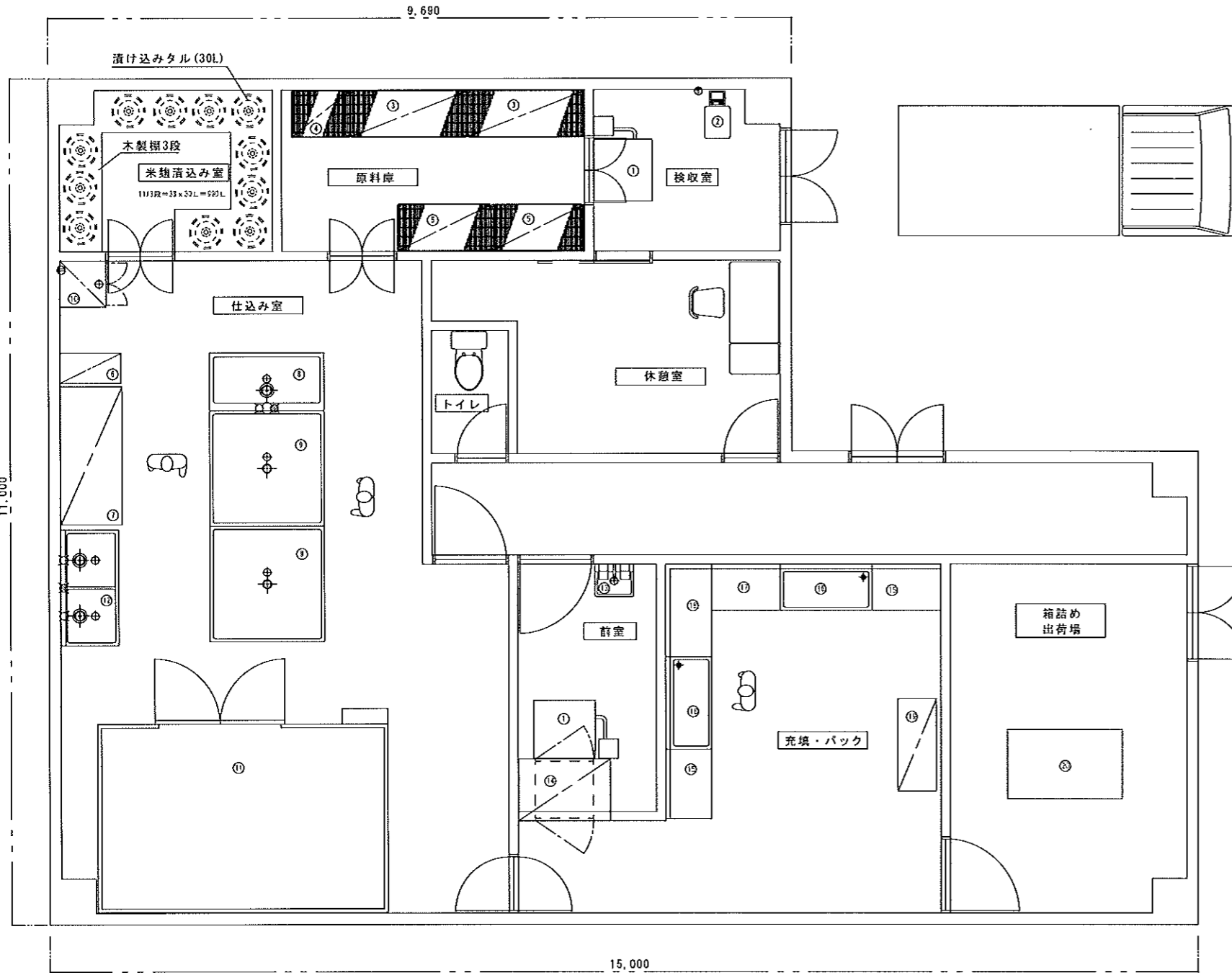


用途	(豆造り製造工場)
食数	
タイプ	() ウェットタイプ () セミドライタイプ () ドライタイプ () HACCP
床面積	(m ²)



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	瓦新 (kg/h)		電 (KW)		蒸気		備考
							消費量	消費量	給気	消費量	給気	消費量	
1	エア一級着マット	803X757X30	2										
2	防水デジタル台秤	330X621X771	1						100V 2.1kW				秤量: 最小表示3段方式, 秤量値: 数値式。
3	ワイヤーシェルフ	1522X610X1590	2										4段, SUS304
4	ワイヤーシェルフ	764X610X1590	1										4段, SUS304
5	ワイヤーシェルフ	1217X610X1590	2										4段, SUS304
6	うらごし機	390X790X1250	1										Model K 処理量: 160kg/h
7	フードミキサー	1795X800X1170	1										CR4-62SR 処理量: 80~92kg/回
8	1槽シンク	1500X750X800	1	15A	15A	50A							SUS304
9	水切台	1500X1500X800	2			40A							SUS304
10	包丁・まな板殺菌庫	600X600X1650	1						100V 0.53kW				殺菌庫数: 3台付。 殺菌: UV加工本、銀葉5枚 (1200x420x55)
11	冷風乾燥室	3800X2450X2600	1										乾燥力: 1kg (150x500x30) x100枚
12	2槽シンク	1500X750X800	1	15A x2	15A x2	50A x2							SUS304
13	手指消毒器		1										
14	クリーンルーム	1200X800X2100	1										
15	作業台	900X600X800	2										SUS304
16	水切台	1200X600X800	2			40A							SUS304
17	作業台	(891)X600X800	1										SUS304
18	作業台	1200X600X800	1										SUS304
19	カップシーラー	1200X500X1600	1										簡易式自動巻取。 処理量: 1000~1400kg/h
20	作業台	1500X900X800	1										
21													

カランは、設備工事とする。

※ 当厨房設計図書は、厨房室の地下及び仕上げ材は、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
記号

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) 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
図
号

工事名称
工事場所

工事

図面名称

厨房平面図

縮尺

1/50

図面番号

H21年 5月 16日