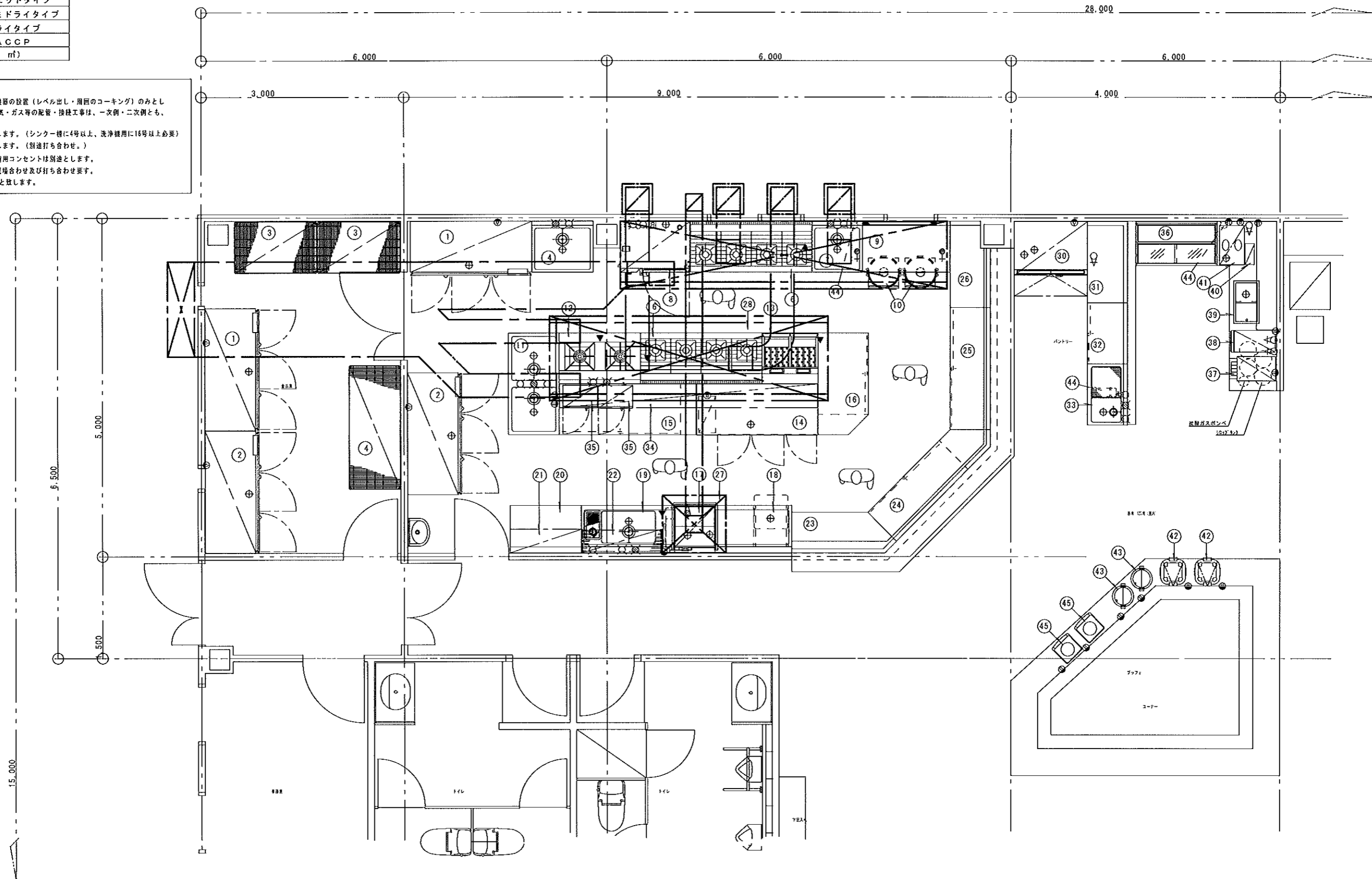


用途	(洋食レストラン)
食数	155席
タイプ	() ウェットタイプ () セミドライタイプ () ドライタイプ
床面積	() HACCP () m ²

- 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・周回のコーキング）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、別途工事とする。（シンカー槽に4号以上、洗浄機用に16号以上必要）
 - 3: 飲水器は、別途工事とする。（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する。
 - 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、厨房室の地下及び仕上げ材は、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
記号

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
工事名称
工事場所
宮里

工事

図面名称
厨房平面図

縮尺
1/40

図面番号
年月日

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

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数量	給水 mm	給湯 mm	排水 mm	瓦 (kg/h)	新 消費量	電 気 (KW)		蒸 気 (kg/h)		備 考
									IN	OUT	IN	OUT	
1	冷蔵庫	1800X800X1905	2			42A			3P200V 0.725KW				ヒトツバ型1台。
2	冷蔵庫	1800X800X1905	2			42A			3P200V 1.021KW				ヒトツバ型1台。
3	ワイヤーシェルフ	1217X760X1895	2										4段。 深:124.柱:5.5。
4	ワイヤーシェルフ	1826X760X1895	1										4段。 深:124.柱:5.5。
5	1槽シンク	900X750X800	1	15A	15A	50A							
6	ガステーブル	1800X600X800	2				25A	4.42kg/h					
7	1槽シンク	750X750X800	1	15A	15A	50A							
8	スチームコンベクションオーブン	1030X750X1700	1	15A x2 (標準)		42A			3P200V 15.4KW				両台付。
9	炊飯台	1300X750X800	1										静電気57付。 炊飯容量:4.5L(4.5L)2台付。 炊飯量:5升
10	ガス炊飯器	525X481X434	2				45A	0.73kg/h					
11	2槽シンク	1500X750X800	1	15A x2	15A x2	50A x2							
12	スープレンジ	1200X750X450	1	15A	15A		25A	2.50kg/h					5L, 55付。
13	ガスフライヤー	830X750X800	1				15A	1.35kg/h					容量:15L x2 T-41-16"方式。
14	コールドテーブル	1800X750X800	1			42A			100V 0.49KW				全冷凍型 ヒトツバ型1台。
15	調理台	2030X750X800	1										
16	調理台	1500X750X800	1										左開取りタイプ。
17	食器洗浄機	680X675X1385	1	15A (標準)	42A x2 (標準)		15A	0.73kg/h	100V 0.77KW				(標準洗浄力:55%) 2プログラム搭載。 3分乾燥付。
18	クリーンテーブル	1140X700X820	1			42A							3分乾燥付。
19	1槽ツバ付シンク	1385X700X820	1	15A x2	15A	50A x2							3分乾燥付。
20	下種台	1050X700X820	1										
21	下種棚	1050X350X1段	2										
22	パイプ棚	1200X350X1段	1										
23	菱形作業台	(1557) X600X800	1										
24	菱形調理台	(2150) X600X800	1										
25	調理台	1800X600X800	1										
26	菱形作業台	(1274) X600X800	1										
27	排気フード	940X850X(800)	1						100V 0.20KW				7分乾燥付。
28	給排気フード	4130X1050X(800)	1						100V x2 3.20KW				7分乾燥付。給排水付。 給排水付。
29	給排気フード	4850X1000X(800)	1						100V x2 3.20KW				7分乾燥付。給排水付。 給排水付。
30	製氷機	1084X791X1821	1	15A (標準)	50A x2				3P200V 1.30KW				製氷:210g。貯氷:200g。 氷:1x77g
31	コーナー台	1200X600X800	1										
32	調理台	900X600X800	1										
33	ウォーターステーション	900X600X850	1	15A x2 (標準)	15A	50A							取付力:7.55kg(147mm)以下。 7.55kg製造。
34	上棚	3830X350X2段	1										
35	電子レンジ	510X360X306	2						100V 1.34KW				
36	冷蔵ショーケース	1200X650X1150	1						100V 0.43KW				低温凍結タイプ
37	ソフトドリンクイスマシー	360X680X600	1	15A (標準)					100V 0.44KW				
38	飲料イスマシー	320X665X700	1	15A (標準)					100V 0.69KW				
39	アイスピン	630X380X300	1			42A							
40	ミルククーラー	140X311X371	1						100V 0.14KW				
41	コーヒーマシン	370X580X700	1	15A (標準)		50A			標準200V 2.40KW				
42	電子保温ジャー	385X418X307	2						100V 0.074KW				容量:4升 予熱器1台付。
43	スープウォーマー	365X315X375	2						100V 0.22KW				容量:8L 予熱器1台付。
44	浄水器	102X102X420	3										
45	卓上電磁コンロ	330X336X59	2						100V 1.90KW				TTC-C156
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

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
工事名称
工事場所
宮里

工事

図面名称

設備備品規格表

縮尺

1

図面番号

—

年 月 日