

用途	(洋風惣菜コーナー)
食数	デパート地下
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)

(参考)

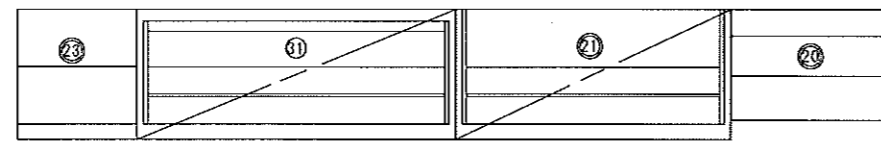
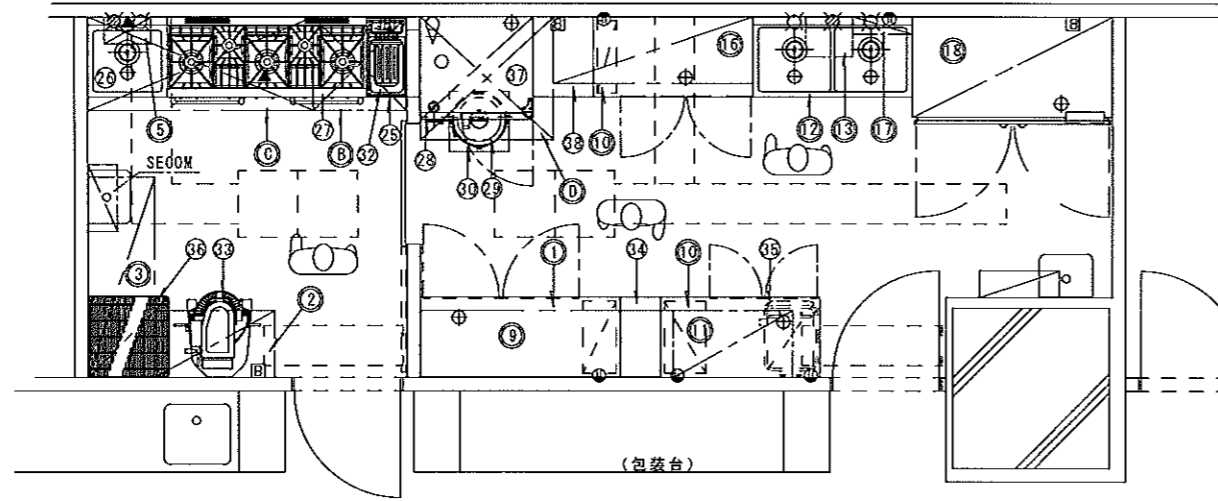
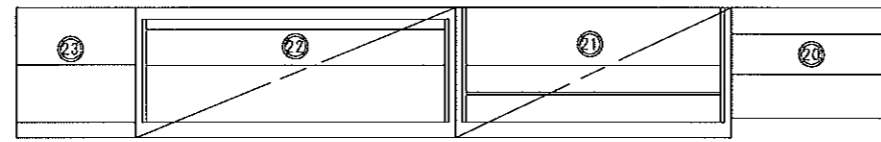
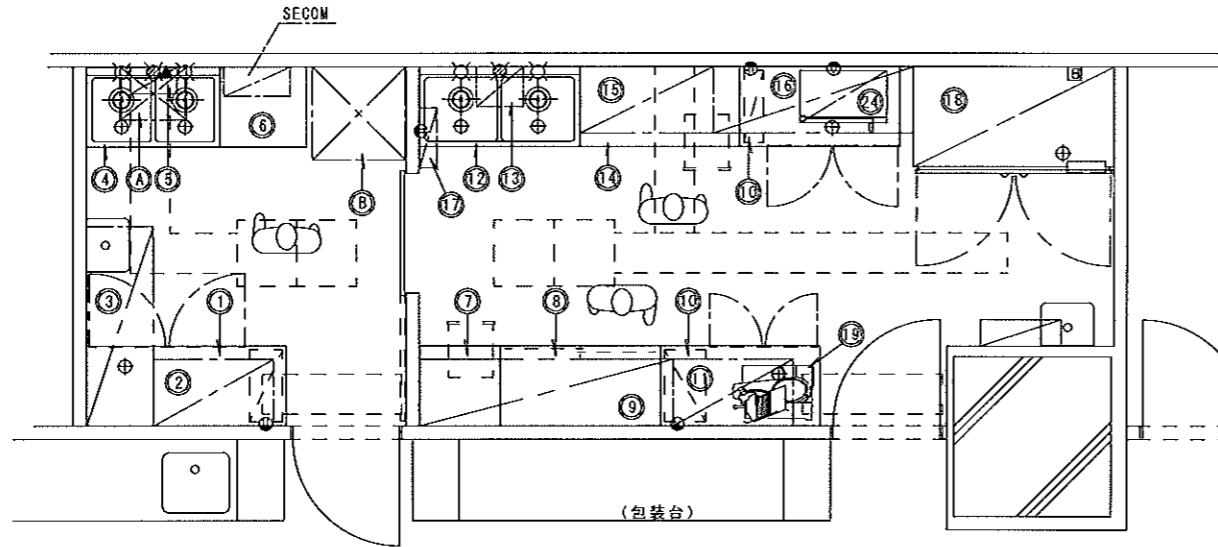
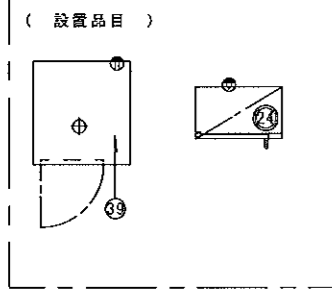
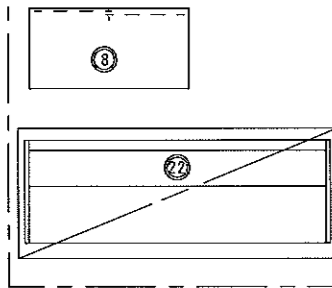
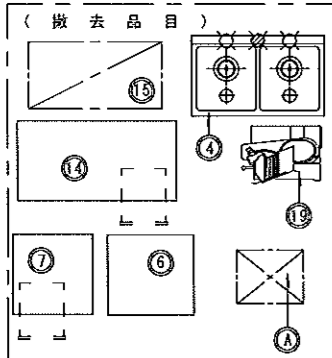
ホテルパン
(GN規格表)

1/18(A)	(外寸) 529X324	(内寸) 501X296
2/3(A)	(外寸) 324X224	(内寸) 306X206
1/2(A)	(外寸) 324X224	(内寸) 296X196

天板
(規格表)

6取天板 (外寸)	530X330
8取天板 (外寸)	430X330

- (施工工程)
- I SECOM* ヲカを手洗器側へ移設。
 - II (撤去品目) を撤去。
 - III NO. 5, 10, 12, 13, 16, 17 を移設。
 - IV NO. 22 を改造。
 - IV-1: 中棚一段取付。
 - IV-2: ガラス扉取付。
 - V No. A, B の側面開口及び、壁開口。



カランは、設備工事とする。

厨房備品規格表 ○印は既存品。

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数量	給水量 l	給湯 l	排水 l	瓦 kg/h	新 消費量 kg/h	電気 (KW) 回	蒸気 供給 kg/h	蒸気 消費量 kg/h	備考
1	コートテーブル (既存品)	1500X600X800	1						100V 0.4kW			H17-2E-1520
2	平棚 (既存品)	900X500X1段	1									
3	平棚 (既存品)	1500X500X1段	1									
4	2槽シンク (既存品)	1000X600X800	1	15A x2	15A	45A x2						
5	ガス瞬間湯沸器 (既存品)	350X200X400	1	15A	15A		P11/2	0.75kg/h				
6	作業台 (既存品)	650X600X800	1									
7	引出付作業台 (既存品)	600X600X800	1									引出: 左側1段。
8	調理台 (既存品)	1200X600X800	1									
9	平棚 (既存品)	1900X500X1段	1									
10	コートテーブル (既存品)	1200X600X800	2						100V 0.4kW			H17-120A
11	平棚 (既存品)	900X500X1段	1									
12	2槽シンク (既存品)	1200X600X800	1	15A x2	15A	45A x2						
13	湯沸器 (既存品)	350X300X630	1	15A	15A				SP200V 3.0kW			(H17)
14	引出付作業台 (既存品)	1200X600X800	1									引出: 右側1段。
15	吊戸棚 (既存品)	1000X500X600	1									
16	吊戸棚 (既存品)	1500X500X600	1									
17	包丁殺菌庫 (既存品)	450X130X575	1						100V 0.015kW			
18	冷凍冷蔵庫 (既存品)	1500X800X1890	1			45A			SP200V 0.325kW			H17-120A
19	ミートスライサー (既存品)		1						100V 2.18kW			
20	陳列台 (既存品)	1200X830X820	1									
21	冷蔵ショーケース (既存品)	2070X975X1150	1			45A			100V			冷凍機設置。 (富士電機)
22	冷蔵ショーケース (既存品)	2397X975X1150	1			45A			100V			冷凍機設置。 (富士電機)
23	陳列台 (既存品)	900X970X680	1									
24	電気ミコンバ`クウォンオープン (既存品)	650X390X430	1						SP200V 3.0kW			S60-30 (200V) 焼結 (38C/125C/25): 2段。
A	排気フード (既存品)	500X400X680	1									集合ダクトへ接続。
B	排気フード (既存品)	700X700X680	1									集合ダクトへ接続。
(新設品)												
25	フライヤー用台	300X600X600	1									
26	1槽シンク	(598) X600X800	1	15A	15A	30A						
27	ガスレンジ	1500X600X800	1				32A	4.03kg/h				F6N15032AT 圧電着火方式。 プラズマ22℃対応方式。
28	架台	847X750X800	1									
29	ガス炊飯器	450X421X408	1				33A	0.44kg/h				R R-3081 (炊飯量: 3.3升)
30	炊飯カート	450X450X95	1									
31	冷蔵ショーケース	2397X975X1150	1			45A			100V			
32	電気フライヤー	300X580X215	1						SP200V 4.5kW			F3F4 油量: 5L
33	ミキサー	655X644X1142	1						SP200V 0.75kW			*1容量: 20L
34	煎合	(303) X600X800	1									
35	卓上型真空包装机 (付委託)	390X456X375	1						100V 1.25kW			最大包装材寸法: (50X450) ガス封入機能付
36	ワイヤーシェルフ	607X610X1590	1									4段。
37	スチームコンバ`クウォンオープン	847X771X757	1	20A		45A			SP200V 10.1kW			F5028 焼結: 1/1814*15(8段)。
38	煎合	(450) X600X800	1									
C	排気フード	(1695) X700X680	1									
D	排気フード	1000X920X680	1									*2: 2層構造追加付。
(新設品) ※R-CAFE (1F) に設置。												
39	ホイロ	730X775X800	1			45A			100V 0.9kW			焼結: 60天板7枚。

※ 当厨房設計図書は、厨房室の下地及び仕上げ材は、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

日興厨房設備
〒901-2131 浦添市牧港5丁目18番地3号
TEL (0988) 57-1900 (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

工事

図面名称
厨房平面図

縮尺
1/40
図面番号
H18年 6月 25日