







厨房計画図 A3 : 1/60

設備シンボル凡例			
	給水		ガス
	給湯		1φ100V
	排水		1φ200V
			3φ200V
			排気フード

厨房機器リスト表

No.	品名	MODEL	台数	寸法 (mm)			配管接続口径 (A)			LPガス (kW)	電 気 (kW)			フ ー ド	備 考
				間 口	奥 行	高 さ	給 水 	給 湯 	排 水 (設備側) 	口径 (A) 	消費量 kW	1φ 100V 	1φ 200V 		
	【検収室】														
1	冷凍冷蔵庫	HRF-120AFT3	1	1200	650	1910			50				0.64		冷蔵383L 冷凍383L
2	引出付作業台		1	750	600	800									引出1ヶ
3	荷受け移動台		1	600	750	650									対角ストッパー付
	【食品庫・下処理室】														
4	欠番														
5	ラック		3	1380	610	1830									棚4段
6	作業台		1	800	600	800									
7	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	KT-52H	1	500	500	1005					0.58				包丁10本 まな板4枚
8	水切り移動台		1	750	600	800									
9	三槽シンク		1	1800	600	800	15x3	15x3	50x3						
10	水切台		1	750	600	800			50						
11	欠番														
12	作業台		1	300	600	800									
	【調理室】														
13	戸棚		1	750	600	1800									
14	冷蔵庫	HR-120AT	1	1200	650	1910			50		0.280				819リットル
15	冷凍庫	HF-90AT	1	900	650	1910			50		0.642				580リットル
16	移動台		1	750	600	800									
17	スチームコンベクションオープン	SCDS-61R-HLSSP	1	900	800	1420	15		50 耐熱管				10.1	GF	数水器付、1/1ホテルバン6段
18	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	TNS3045HF	1	300	450	1600					0.27				包丁8本 まな板4枚
19	炊飯台		1	1000	600	450									
20	ガス炊飯器	RR-50S1	1	525	481	434				ゴム ホース	10.2				5升炊き
21	ガステーブル	TSGT-1232	1	1200	600	800				25	44.5			GF	バーナーφ165×3、φ90×2
22	置台		1	400	600	800									
23	電気フライヤー	SEFD-18KW	1	900	600	800							6.0x2	GF	油量18L×2槽
24	二槽シンク		1	1200	750	800	15x2	15x2	50x2						
25	作業台		1	1800	600	800									
26	冷蔵コードテーブル	RT-120SNG	1	1200	600	800			50		0.33				243リットル
27	スープレンジ	B-TGP-60	1	600	600	450	15				17.5			GF	
28	作業台		1	750	600	800									
29	欠番														
30	盛付台		2	1200	600	800									中棚1段
31	電子レンジ	NE-711G	1	510	360	306					1.26				
32	冷凍コードテーブル	FT-120SNG	1	1200	600	800			50		0.35				243リットル
33	二段棚		1	1200	400	800									

[illegible]

	給水		ガス		1φ100V		排気フード
	給湯		ガスホース		1φ200V		
	排水				3φ200V		